12/2009

Lust auf Genuss

magazin

PERFEKTE MENÜS

Familie & Gäste traumhaft verwöhnen:

Leicht, rustikal, elegant oder extravagant

Extra: Weihnachts-Essen mit TV-Star Ulrike Kriener



Ulrike Kriener

Feiern mit Flair

Exklusive Styling-Ideen. Dekorative Karaffen & Gläser. Weine von Weltstars

www.lustaufgenuss.de

Deutschland: € 3,80 Österreich, Spanien, Frankreich, BENELUX: € 4,30 - Griechenland: € 5,40 - Schweiz: sfr 7,50

Menüs mit dem gewissen Etwas



BIRGITT MICHA
CHEFREDAKTEURIN

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

auch wenn der Begriff „menu" im Französischen klein bedeutet – ein gelungenes Menü ist alles andere als eine Kleinigkeit. Dennoch finde ich es wunderbar, mir in aller Ruhe die verschiedenen Gänge zu überlegen – ob leicht oder eher herzhaft, elegant oder doch lieber bodenständig – und sie dann harmonisch aufeinander abzustimmen. Ein Thema, das sich wie ein roter Faden durch den Abend zieht, erleichtert mir die Planung, den Einkauf und inspiriert mich auch immer wieder zur passenden Tischdekoration.
In diesem Heft finden Sie gleich sieben Menüs, die unter einem bestimmten Motto stehen. Das macht es zu einem wertvollen Begleiter für jeden Gastgeber. Denn die charmanten Ideen – von der Menüfolge bis zur Dekoration – eignen sich nicht nur für die kommenden Fest- und Feiertage. Sie lassen sich das ganze Jahr über umsetzen. Und erleichtern Ihnen damit jede Einladung im großen Stil.
Viel Spaß dabei und viel Erfolg wünscht Ihnen

Ihre



Da kommt's auf jede Kleinigkeit an: Martina Görlach von Eising FoodPhotography, München, und Rezeptautor und Stylist Michael Koch arbeiten an den Aufnahmen für das Menü mit dem Motto „fein & edel"



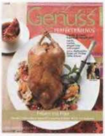


Freuen sich auf ein orientalisches Fest-Menü: TV-Star Ulrike Kriener (Mitte) und Gastlichkeits-Experte von bongusto.de Thomas Sixt mit dem Produktions-Team





Das Weihnachts-Essen unseres Küchenchefs Jörg Götte: ein leichtes Menü mit maritimem Touch



Titelrezept: Ente mit Dattel-Chili-Füllung auf Seite 30

Der schnelle Blick auf









70 Spitzenkoch und TV-Star Christian Rach mal ganz privat

Menüs zum Genießen und Feines zum Lesen

alle Themen


48


65


76

Außerdem


86 Einfach brillant: Fondue-Set besetzt mit Swarowski-Steinen

Lust auf Genuss kreativ



Zünftig in die Gänge kommen…

… das können Sie bei diesem Menü nach Gutsherren-Art. Und wenn die Aromen von Pilzen und Wild das Haus durchziehen, decken wir schon mal den Holztisch, lassen uns dabei von Wald und Wiese inspirieren

MENÜ

vorspeise
Weiße Zwiebelsuppe mit Kaffee und Fasanenbrust

zwischengericht
Waldpilz-Tiramisu mit Pinienkernen und Portwein

hauptgang
Feines Rehragout mit Ingwer, Bitterschokolade und Kastanienspätzle

dessert
Apfelstrudel mit Rotweinrosinen

* Alle Rezepte für 4 Personen



vorspeise / **Weiße Zwiebelsuppe mit Kaffee und Fasanenbrust** Mit Zwiebelringen in Tempura-Teig und Fasan in Speck ein wunderbar wärmender Auftakt. Rezept auf Seite 12

Das Beste aus heimischen Gefilden



zwischengericht / **Waldpilz-Tiramisu mit Pinienkernen und Portwein**
Lässt Ihre Gäste vor Glück abheben: Mascarpone-Törtchen mit Biskuitboden und vollem Steinpilzaroma – serviert mit gebratenen Pilzen, Portweinsirup, gerösteten Pinienkernen und frittierter Petersilie.
Rezept auf Seite 12



hauptgang / Feines Rehragout mit Ingwer, Bitterschokolade und Kastanienspätzle

Reichlich Rot- und Portwein sowie raffinierte Gewürze (z.B. Zimt) machen aus dem Ragout ein Gedicht.

Rezept auf Seite 12



dessert / **Apfelstrudel mit Rotweinrosinen** Mit fertigem Strudelteig und Vanilleeis aus Ihrer Lieblings-Gelateria ist die Zubereitung ein Kinderspiel. Rezept auf Seite 13

LÄNDLICH & RUSTIKAL – MENÜ FÜR 4 PERSONEN



1 Weiße Zwiebelsuppe mit Kaffee und Fasanenbrust

Bild auf Seite 7

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE SUPPE
2 große weiße Zwiebeln (300 g)
1 EL Butter, 100 ml Weißwein
350 ml Geflügelfond (Glas)
350 g Schlagsahne
1 EL Kaffeebohnen
Salz, Pfeffer
AUSSERDEM
1 Teefilter
FÜR DIE ZWIEBELRINGE
1 große weiße Zwiebel
1 Päckchen Tempura-Teig (im Asienladen)
½ TL Kaffeepulver, Salz
500 ml Pflanzenöl
FÜR DIE FASANENBRUST
1 Fasanenbrust (200 g)
Salz, Pfeffer
5 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 1 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
1 TL Honig

1. Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden. Butter im Topf erhitzen, Zwiebelstreifen darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Fond und Sahne zugeben. Kaffeebohnen in den Teefilter füllen, Filter verschließen und zur Suppe geben. Suppe ca. 20 Minuten köcheln, Teefilter entfernen, Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Zwiebel abziehen, in 2-3 mm dicke Ringe schneiden. Teig mit 200 ml eiskaltem Wasser anrühren. Kaffeepulver und 1 Prise Salz dazugeben. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelringe erst durch den Teig ziehen, dann im Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Fleisch leicht salzen und pfeffern. Speckscheiben etwas überlappend nebeneinander legen, Brust darin einrollen. Öl erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Rosmarin und Honig zugeben. Fleisch im Ofen in 6-8 Minuten fertig garen, in Scheiben schneiden.

4. Suppe noch mal durchmixen, mit Zwiebelringen und Fasanenbrust servieren.

Pro Portion: 850 kcal/3570 kJ
52 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 59 g Fett

Tipp: Statt Fasanenbrust können Sie auch gebratene Entenleber servieren.



2 Waldpilz-Tiramisu mit Pinienkernen und Portwein

Bild auf Seite 8

Zutaten für 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: TIRAMISU MUSS 1 STUNDE KÜHLEN
FÜR DEN TEIG
2 Eier (Größe L), Salz
50 g Mehl, ½ TL Backpulver
40 g getr. Steinpilzpulver (im gut sortierten Supermarkt oder Delikatessengeschäft)
ger. Muskatnuss, Zucker
FÜR DIE CREME
2 Eigelb (Größe L), 2 Blatt Gelatine, ½ TL Trüffelöl, 125 g Mascarpone, 150 g Schlagsahne
Salz, weißer Pfeffer
FÜR DIE SAUCE
200 ml roter Portwein
1 EL Honig, 2 Zweige Rosmarin
10 Pfefferkörner, 250 g gemischte Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen), 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Pinienkerne, ½ Bund glatte Petersilie, 3-4 EL Pflanzenöl
grobes Meersalz

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Eier trennen, Eigelbe mit 1 EL Wasser cremig aufschlagen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Mehl mit Backpulver und der Hälfte des Steinpilzpulvers mischen. Eischnee und Mehlmischung im Wechsel unter die Eigelbe heben. Mit Salz, Muskat und 1 Prise Zucker abschmecken. Teig ½ cm dick auf Backpapier streichen und 10 Minuten backen.

2. Für die Creme Eigelbe mit 1 EL Wasser über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, in der Eigelbcreme auflösen. Öl und Mascarpone unterrühren. Sahne steif schlagen, vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme in vier Förmchen (10 cm Ø) füllen. Vom Biskuit 4 Kreise (10 cm Ø) ausstechen, als Deckel auf die Creme legen. Tiramisu im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

3. Portwein, Honig, Rosmarin und Pfefferkörner sirupartig einkochen, durch ein Sieb passieren. Pilze mit einem feuchten Tuch sauber reiben, putzen, evtl. klein schneiden. Olivenöl erhitzen, die Pilze darin 2-3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Petersilienblättchen abzupfen, in Pflanzenöl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Meersalz würzen.

4. Pilze und Portweinsirup auf Teller verteilen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf die Teller stürzen. Waldpilz-Tiramisu mit restlichem Steinpilzpulver (20 g) bestäuben, mit Pinienkernen und Petersilie garnieren und servieren.

Pro Portion: 590 kcal/2480 kJ
18 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 47 g Fett



3 Feines Rehragout mit Ingwer, Bitterschokolade und Kastanienspätzle

Bild auf Seite 9

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS RAGOUT
800 g Rehschulter (ohne Knochen; beim Metzger vorstellen), Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln, 1 Möhre
1 Knollensellerie
2 EL Pflanzenöl, 1 TL Puderzucker, 1 EL Tomatenmark
400 ml Rotwein
200 ml roter Portwein
400 ml Wildfond (Glas)
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
12 Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
FÜR DIE SPÄTZLE
200 g doppelgriffiges Mehl (z.B. Wiener Griessler), Salz
4 Eier (Größe M)
1 EL Pflanzenöl, ger. Muskatnuss, 1 EL Butter
200 g gegarte Esskastanien
FÜR DIE SAUCE
40 g Ingwer, 1 EL Quittengelee
60 g Bitterschokolade
1-2 EL dunkler Saucenbinder
Salz, Pfeffer

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Fleisch abbrausen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln abziehen, Möhre und Sellerie putzen, schälen. Gemüse in 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen, Fleisch darin rundum 6-8 Minuten scharf anbraten. Gemüse zugeben, 5 Minuten mitbraten, bis alles schön gebräunt ist. Puderzucker und Tomatenmark zugeben und ½ Minute mitbraten.

2. Die Hälfte des Rotweins zugießen, einkochen. Restlichen Wein (200 ml) und Portwein zugeben, einkochen. Fond, Lorbeer, Zimt, Wacholder und Pfefferkörner zufügen, Ragout im Ofen zugedeckt in 1 ½ Stunden weich garen.

3. Für die Spätzle Mehl, 1 Prise Salz, Eier und Öl in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit Salz und Muskat abschmecken. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mit einem Spätzle-Hobel hineingeben. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Spätzle in der Butter schwenken. Kastanien klein schneiden, zu den Spätzle geben. Mix nur kurz erwärmen. Mit Salz und Muskat würzen.

4. Fleisch aus dem Topf in eine Schüssel geben. Sauce durch ein Sieb drücken, aufkochen. Ingwer schälen, fein reiben. Ingwer, Gelee und Schokolade in die Sauce rühren. Sauce mit etwas Saucenbinder binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch mit Sauce und Spätzle servieren.

Pro Portion: 980 kcal/4120 kJ
80 g Kohlenhydrate, 60 g Eiweiß, 35 g Fett

Tipp: Dazu passt Speckwirsing



4 Apfelstrudel mit Rotweinrosinen

Bild auf Seite 10

Zutaten für 4 Portionen

1 Eigelb, 2 EL Milch, 4 Strudelteigblätter (Fertigprodukt; Kühlregal)
2 EL Puderzucker, 100 g Mandelblättchen, 1 EL flüssige Butter
80 g Rosinen, 300 ml Rotwein
120 g Zucker, ½ TL Zimt
2 Äpfel (z.B. Boskop, Braeburn)
ca. 80 g Butter, Mark von ½ Vanilleschote, 50 g Biskuitbrösel
300 g Vanilleeis

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Eigelb mit Milch verrühren, 2 Teigblätter damit bestreichen. Puderzucker und Mandeln darüber streuen. Restliche Teigblätter auf einer Seite mit etwas flüssiger Butter bestreichen, darauf legen, andrücken. Aus dem Teig 8 Quadrate (8 x 8 cm) schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in 10-12 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen.

2. Rosinen, Rotwein, die Hälfte des Zuckers und Zimt in einem Topf um die Hälfte sirupartig einkochen lassen.

3. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit Apfelausstecher entfernen. Äpfel in je 8 Ringe schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter und übrigen Zucker (60 g) schmelzen lassen, Apfelringe darin langsam von jeder Seite 4 Minuten braten. Vanillemark zugeben, umrühren, nicht mehr braten lassen. Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen, Biskuitbrösel darin goldbraun rösten.

4. Zum Servieren auf Teller je ¼ vom Eis, 1 Apfelscheibe, 1 Teigblatt, 3 Apfelscheiben und obenauf 1 Teigblatt schichten. Mit Rosinensirup beträufeln, mit Biskuitbröseln und evtl. mit 1 Vanilleschote garniert servieren.

Pro Portion: 810 kcal/3410 kJ
94 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 39 g Fett

Bezugsadressen S. 6-10:
S. 7, 9: Tisch von **Conway's**, Humboldtstr. 27, 81543 München, Tel. 0 89 / 65 11 52 95; S. 7: Tassen & kleine Teller S. 9 **Landpartie**, Kurfürstenstr. 10-12, 80799 München, Tel. 0 89 / 34 85 98; S. 9: Gläser **Radspieler**, Hackenstr. 7, 80331 München, Tel. 0 89 / 2 35 09 80; S.10: Servietten **Radspieler**.
S. 14-15:
Designimdorf, www.designimdorf.de, Tel. 0 76 75 / 92 38 38; **IHR**, Ideal Home Range, Info-Tel. 0 54 34 / 8 11 33; www.idealhomerange.de; **Impressionen**, Bestell-Tel. 01 80 / 5 23 23 41, Fax 01 80 / 5 23 23 42, www.impressionen.de; www.**justfine-shop.de**; **Kare,** www.kare.de; **Krömer-Zolnir,** www.kroemer.com; **Leitner** über www.artedona.com; **Royaltapeten**, www.royaltapeten.de; **Sagaform**, im Fachhandel; **Side by Side**, www.sidebyside-design.de; Internet-Shop: www.spuersinn24.com

Trophäen für den Landhaus-Tisch

Holen Sie sich die Natur ins Haus, lassen Sie sich beim perfekten Gutsherren-Dinner von Wald und Wiese, Holz und Horn inspirieren



1



2





3



4

5



6

1 Deko-Star: Passt auch prima in ein modernes Ambiente – Hirschgeweih, 68 x 45 cm, aus weißem Kunststoff (Kare, um 99 €). **2 Einsatzbereit:** Mit drei Extrakästen für Besteck und Kleinkram spart „Cuisine" viele Wege. 45x32x8 cm (www.justfine-shop.de, um 70 €). **3 Natur pur:** Für die Tapete „Vista" wurden echte Blätter auf Papier kaschiert (www.royaltapeten.de, lfm um 60 €). **4 Platzhirsch** in der Hausbar: Karaffe mit röhrendem Hirsch. 31 cm hoch (Krömer-Zolnir, um 50 €). **5 Holzklasse:** Jede Vase ein Unikat, da jeder Halter aus Echtholz ist. 22 cm Ø (Impressionen, um 40 €). **6 Flechtwerk:**



7



8



9



10



11



12

Serviettenring „Seaside" aus Holz (IHR, 2er-Set um 16,50 €). **7 Edelstoff:** Leinenservietten in edlen Naturtönen, 47 x 47 cm (Leitner, je um 24 €). **8 Magnetisch:** Dank Magneten im Eichenholz lässt sich das Salatbesteck mit nur einer Hand benutzen (Sagaform, um 18 €). **9 Langohr:** Aus Nussbaumholz, mit Klebepunkten hinten – Hase, 27 cm lang (Designimdorf, um 15 €). **10 Aufgespießt:** Snack-Schale aus Nussbaumholz mit Edelstahlspieß, 10 cm Ø (Designimdorf, um 39 €). **11 Astrein:** Kunststoff-Geweih als Kerzenhalter, 13 cm hoch (Kare, um 13 €). **12 Genial:** Messerblock aus 900 Holzspießen (Side by Side, um 75 €)

Leicht wie eine Meeresbrise

Manchmal mögen wir es ganz leicht. Und freuen uns bei Meeresfrüchten, Salat und Fisch über ein Styling, das mit Transparenz glänzt: Glas in zarten Wassertönen, dazu heitere Blau- und Gelb-Nuancen vermitteln das Gefühl von einem kulinarischen Kurzurlaub am Meer



MENÜ

vorspeise
Caesar Salad mit Knuspergarnelen

hauptgang
Seeteufel im Steinpilzstaub mit Petersilien-Graupen-Risotto

dessert
Tarte mit Zimtpflaumen, Joghurt und gebrannten Nüssen

* Alle Rezepte für 4 Personen



vorspeise / **Caesar Salad mit Knuspergarnelen** Kurz geschmort wird der berühmte Salat mit dem Dressing aus Sardellen und Parmesan noch aromatischer. Rezept auf Seite 20

Sensation für bewusste Genießer



hauptgericht / **Seeteufel im Steinpilzstaub mit Petersilien-Graupen-Risotto** Mediterrane Aromen von Knoblauch, Zitrone und Rosmarin rufen Feriengefühle wach. Rezept auf Seite 20



dessert / **Tarte mit Zimtpflaumen, Joghurt und gebrannten Nüssen** Ganz frisch und kalt serviert: Tarte aus knusprigem Teig, zarter Creme, würzigen Pflaumen und knackigen Nüssen. Rezept auf Seite 21

MARITIM & EDEL – MENÜ FÜR 4 PERSONEN



1 Caesar Salad mit Knuspergarnelen

Bild auf Seite 17

Zutaten für 4 Portionen

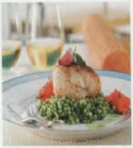
FÜR DEN SALAT
1 großer Romana-Salat
1 Zwiebel, 1 EL Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe (Inst.)
150 g Kirschtomaten
Salz, Pfeffer
FÜR DAS DRESSING
2 Sardellen
1 TL Senf (scharf)
1 TL Worcestershiresauce
2 EL Weißweinessig
½ Knoblauchzehe
100 ml Maiskeimöl
50 g Parmesan, Pfeffer
FÜR DIE GARNELEN
8 Riesengarnelen (geschält)
Salz, Pfeffer, 1 Prise getr. Chili, ½ TL abger. Zitronenschale (unbehandelt)
100 g Toastbrot, 1 Ei (Gr. M)
1 EL Mehl, 2 EL Olivenöl

1. Den Salat putzen, waschen, trockentupfen. Salat in 2 cm große Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Salat dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, 5 Minuten schmoren lassen. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, zum Schluss zum Salat hinzufügen und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

2. Für das Dressing Sardellen, Senf, Worcestershiresauce, Essig und abgezogenen Knoblauch im Mixer pürieren. Langsam das Maiskeimöl untermixen. Parmesan reiben und ebenso untermixen. Mit Pfeffer abschmecken.

3. Garnelen am Rücken entlang einschneiden und jeweils schwarzen Darmfaden entfernen. Garnelen abbrausen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronenschale marinieren. Brot in feine Würfel schneiden. Ei in einer Schüssel verquirlen. Garnelen zuerst in Mehl, dann in Ei und Brotwürfeln panieren. Olivenöl erhitzen, Garnelen von beiden Seiten in je 2 Minuten langsam knusprig braten. Salat anrichten, Dressing darüber geben, Garnelen darauf verteilen. Nach Belieben noch frischen Parmesan darüber hobeln.

Pro Portion: 580 kcal/2440 kJ
18 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 42 g Fett



2 Seeteufel im Steinpilzstaub mit Petersilien-Graupen-Risotto

Bild auf Seite 18

Zutaten für 4 Portionen

2 große rote Paprikaschoten, 3 Zweige Rosmarin, 3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, 100 g Graupen
500 ml Gemüsebrühe (Inst.)
1 Lorbeerblatt, 1 getr. Chilischote, 2 Bund Petersilie
4 EL Maiskeimöl
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter, 1 TL abger. Zitronenschale (unbeh.)
geriebene Muskatnuss
4 Seeteufelfilets (à 170 g)
15 g getr. Steinpilzpulver (im gut sortierten Supermarkt oder Delikatessengeschäft)

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Paprika halbieren, putzen, waschen, trockentupfen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen 40 Minuten garen. Paprika herausnehmen und in einer Schüssel zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Haut abziehen und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. 1 Rosmarinzweig fein hacken und mit dem Olivenöl zu den Paprika geben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

2. Graupen unter fließendem Wasser waschen. Gemüsebrühe aufkochen, Graupen, Lorbeer und Chilischote darin zugedeckt 35 Minuten köcheln lassen. Graupen abtropfen lassen, in ein Sieb abgießen. Petersilienblätter abzupfen. 1 Knoblauchzehe abziehen. Petersilie mit Maiskeimöl, ½ TL Salz und abgezogenem Knoblauch fein pürieren. Graupen in einem Topf mit dem Püree nur noch erwärmen. Butter und Zitronenschale unterrühren. Graupen mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

3. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen, Fischfilets abbrausen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Filets in 2 Minuten rundum anbraten. 2 Rosmarinzweige und übrigen, angedrückten Knoblauch zugeben. Im Ofen in 10-12 Minuten fertig garen. Filets aus dem Ofen nehmen und mit Steinpilzpulver bestäuben. Seeteufelfilets auf dem Graupen-Risotto anrichten, evtl. mit Knoblauch und Rosmarin garnieren. Paprika kurz erwärmen und drum herumlegen.

Pro Portion: 420 kcal/1770 kJ
23 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 22 g Fett



3 Tarte mit Zimtpflaumen, Joghurt und gebrannten Nüssen

Bild auf Seite 19

Zutaten für 1 Tarte-Form (24 cm Ø). Ergibt 12 Stücke

BITTE BEACHTEN: PFLAUMEN 1 STUNDE MARINIEREN, TARTE 1 STUNDE KÜHL STELLEN

FÜR DEN TEIG

200 g Mehl und Mehl zum Arbeiten, 100 g gem. Mandeln

75 g Zucker, 1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

150 g kalte Butter

1 Ei (Größe M)

Fett für die Form

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜR DEN BELAG

6 rote Pflaumen (ersatzweise gelbe Pflaumen oder Zwetschgen), 80 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

½ TL Zimt, 1 ½ TL abger. Orangenschale (unbeh.)

100 ml Traubensaft

1 TL Kartoffelstärke

200 g gemischte Nusskerne

60 g Puderzucker

400 g griechischer Joghurt

200 g Schlagsahne

2 EL Honig, 2 Blatt Gelatine

1. Mehl mit Mandeln, Zucker, Salz und Vanillezucker mischen. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Ei zur Mehl-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und die gefettete Tarte-Form damit auskleiden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Teig legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad) 20 Minuten vorbacken. Gebackenen Boden etwas abkühlen lassen, Hülsenfrüchte entfernen (zum Blindbacken wiederverwendbar!). Boden aus der Form nehmen.

3. Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Zucker, ausgekratztem Vanillemark, Zimt und ½ TL Orangenschale 1 Stunde ziehen lassen.

4. Pflaumen samt Flüssigkeit mit Traubensaft in einen Topf geben, in 10 Minuten weich dünsten. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Pflaumen damit leicht binden. Kalt stellen.

5. Backofen auf 240 Grad (Umluft: 220 Grad) vorheizen. Nüsse, Puderzucker und 1 TL Wasser mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen in 10-15 Minuten karamellisieren lassen.

6. Joghurt in einer großen Schüssel glatt rühren. Sahne steif schlagen, kühl stellen. Honig erwärmen, Gelatine darin auflösen. Langsam Joghurt unter den Honig rühren, dann zurück in die Schüssel geben. Übrige Orangenschale (1 TL) und Sahne unterheben. Joghurtcreme auf dem Teigboden verteilen. Mit Pflaumen belegen. *Tarte im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Nüssen bestreuen.*

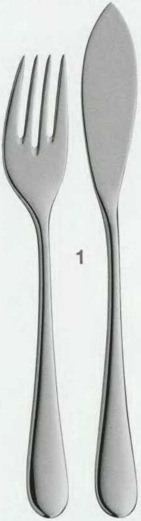
Pro Stück: 500 kcal/2100 kJ
40 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 35 g Fett

* * * * * * * * * * *

Bezugsadressen S. 16-19:
S. 16: Stuhl von **Radspieler**, Hackenstr. 7, 80331 München, 0 89 / 2 35 09 80; S. 17-19: Sets und Läufer von **Böhmler**, Tal 11, 80331 München, Tel. 0 89/2 13 60.
Bezugsadressen S. 22-23:
Artedona, *www.artedona.de*; **Authentics**, www.authentics-shop.de; **Bodum**, www.bodum.com; **IHR**, Ideal Home Range, www.idealhomerange.de; **Impressionen**, www.impressionen.de; **WMF**, im Fachhandel, www. wmf.de

Ganz klar in bester Laune

Feiern Sie die Leichtigkeit des Seins mit fröhlichen Farben, viel Transparenz und klaren Formen



1



2



6



7

* *

1 In Hochform: Fischbesteck „Merit" gibt es in Cromargan, Sterlingsilber oder versilbert (WMF, 2-tlg., ab 38 €). **2 Historisch:** In vier Pastelltönen oder klar – „Römische Krüge" aus edlem Kristallglas. 24 cm hoch (Theresienthal über Artedona, je 135 €). **3 Vielseitig:** Als Windlicht, Vase oder Becher einsetzbares, mundgeblasenes Glas „Deer at Lake". 9,5 cm hoch (Authentics, um 30 €). **4 Cool:** In sieben Farben zu haben: Eiskübel mit Greifer. Glas und Kunststoff (Bodum, um 90 €). **5 Muster-Mix:** Kombispiel mit Servietten „Water Stripes" und „Water World" (IHR, 20er-Pack um 4 €). **6 Standfest:** Duo „Barrique" für Essig und Öl (Bodum, Set um 40 €). **7 Luftig:** Korb „Lounge" aus Cromargan. 26 cm hoch (WMF, um 75 €). **8 Himmelblau:** Küchenhelfer mit Buchenholzgriff (Impressionen, Set um 30 €). **9 Wasserblau:** Serviettenring „Glas" (IHR, 2er-Set um 8,50 €)





3



4



5



8



9

ulrike kriener
Willkommen zum Feiern

Weihnachten ist für Schauspielerin Ulrike Kriener ein besonderes Fest. Sie hat Heiligabend Geburtstag. Freunde haben ihr vorab ein Geschenk gemacht: ein Fest-Menü des „private cook" Thomas Sixt. Wir waren bei der Generalprobe dabei

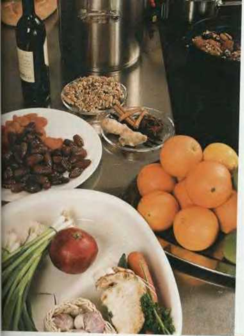


Ob es denn heute etwas ganz Besonderes sein dürfe, fragt der Fischhändler vom Münchener Viktualienmarkt. Ja, bitte. Darf es. Rotbarben vielleicht? Ulrike Kriener schaut ihren Begleiter an, Thomas Sixt, Privatkoch und vielen unserer Leser bestens bekannt als Experte des Internetportals *bongusto.de*. Sixt nickt. Rotbarben. Klingt nach einem perfekten Auftakt für ein perfektes Menü. Geplant für Weihnachten, den Festtag schlechthin für die Schauspielerin. Denn Ulrike Kriener hat Heiligabend auch noch Geburtstag. Also: Rotbarben, bitte. „Ruhig die kleineren", sagt Sixt, „die sind intensiver im Geschmack." Das hat schon seine Vorteile, wenn einem bereits beim Einkauf ein erfahrener Koch zur Seite steht. Genießerin Ulrike Kriener weiß es zu schätzen.

→

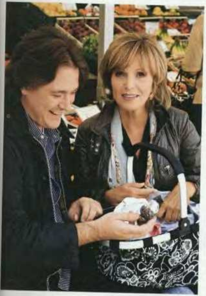
Ulrike Kriener
Die Schauspielerin („Kommissarin Lucas", nächste Folge, „Aus der Bahn", am 21. November, 20.15 Uhr, ZDF) ist für ihre Rollen in Kino und TV vielfach mit Preisen ausgezeichnet worden. Sie lebt mit ihrem Mann, dem Drehbuchautor Georg Weber, und Sohn Paul, 15, in München

Thomas Sixt
Der gebürtige Bayer machte sich nach seiner Lehre bei Alfons Schuhbeck als „private cook" selbstständig. Er ist Experte für Gäste & Feste auf BonGusto.de und entwickelt innerhalb dieser Koch-Community trendige Rezepte. Sixt lebt in Wien. Infos: **www.bongusto.de**









Gute Stimmung
Schon beim Einkauf auf dem Münchener Viktualienmarkt verstehen sich Ulrike Kriener und ihr „private cook“ Thomas Sixt prächtig. Beide kochen und genießen gern, schätzen Qualitätsprodukte und freuen sich darauf, gemeinsam das Fest-Menü der Familie zu planen













Ganz privat: Thomas Sixt verrät Ulrike Kriener Tipps und Tricks für ein stressfreies Weihnachts-Menü

„Ich probiere gern was Neues"

Ulrike Kriener

MENÜ

vorspeise

Lauwarmer Linsensalat „orientalisch" mit gebratener Rotbarbe und frittiertem Koriander

hauptgang

Gebratene Ente mit Aprikosen-Dattel-Chili-Füllung und Couscous

dessert

Marinierte Safran-Orangen mit Mascarpone-Eis und Plätzchen

* Alle Rezepte für 4 Personen

Den Geburtstagsmorgen wird sie – wie jedes Jahr – im Kreise lieber Freunde feiern mit einem traditionellen Brunch: Weißwürste und Brezen. Kleine Snacks. Kuchen. Ein schöner, gemütlicher Start. Bis mittags. Dann aber muss auch schon der Abend vorbereitet werden. Den verbringt man zu Hause bei Krieners mit der Familie. Gekocht wird immer etwas anderes, je nach Lust und Laune.

Die Vorspeise in diesem Jahr: gebratene Rotbarben mit lauwarmem Linsensalat. Linsen zum Fisch? Darauf, sagt die Schauspielerin, wäre sie nun wirklich nicht gekommen. Für Thomas Sixt, den Wahl-Wiener, sind sehr spezielle Kombinationen das Salz in der Suppe. Er hat bereits 10000 Privatpersonen bekocht – und sich für Ulrike Kriener schon jetzt ihr diesjähriges Weihnachts-Menü ausgedacht, um es mal in aller Ruhe mit ihr auszuprobieren.



vorspeise Frittierter Koriander verleiht der Rotbarbe auf ihrem Bett aus Linsensalat ihr orientalisches Aroma



dessert Fruchtige Orangenfrische zu cremigem Mascarpone-Eis



hauptgericht Das Fleisch zart und saftig, die Haut kross und dazu die feine Säure von Granatapfel – diese Weihnachtsente ist ein Gedicht!

Alle Rezepte auf Seite 30

„Kleiner Aufwand, große Wirkung"

Thomas Sixt



Zur Begrüßung gibt es Prosecco und Fladenbrot – welch schöne Einstimmung auf den Abend

Ente hätte sie gerne zum Hauptgang, Schritt für Schritt erklärt, bitte: „Damit ich mich in Zukunft unbekümmert an dieses Geflügel wagen kann." Und warum nicht mal ganz anders zubereitet...
„Wie wär's zum Beispiel orientalisch?", empfiehlt Sixt. Mit Couscous. Und dazu Granatapfel. „Einverstanden." Schon beim Darüber-Reden „riecht" man die intensiven, warmen Gewürze des Orients. Das Menü klingt aufwendig, ist es aber nicht.
Auch wenn die Rotbarben frisch am besten sind, die Ente darf tiefgefroren sein. Das spart Zeit, wenn am Festtag selbst nicht mehr so vieles eingekauft werden muss.
In der Küche angekommen, reicht der Gastkoch Ulrike Kriener eine Pinzette. Gemeinsam entfernen sie die Gräten der Rotbarbenfilets. Die Ente taut von ganz allein. Jetzt die Orangen fürs orientalische Dessert filetieren. Messer vorher schleifen, bitte!
„Das freut mich", sagt die Schauspielerin, „dass ich das von Sixt lernen kann. Nichts nervt beim Kochen mehr als stumpfes Werkzeug." Und der Mann hat noch mehr Tricks auf Lager: Die Rotbarbenfilets beschwert er beim Anbraten, damit die Fischhaut gleichmäßig knusprig wird. Die Ente, sagt er, könne Frau Kriener schon am Vortag zubereiten. Dann aber bitte erst noch salzen, ehe sie bei 210 Grad im Backofen-Grill erwärmt wird. Das mache sie extraknusprig und das Fleisch schmecke nicht fad.
Die Füllung für die Ente ist schnell zubereitet – und ab mit dem Vogel in den Ofen. Nach knapp eineinhalb Stunden nimmt Thomas Sixt ihn heraus, gibt die Füllung zum gegarten Couscous. Fast fertig. Und höchste Zeit für die Deko.
Dunkles Rot gefällt der Fernseh-Kommissarin, und natürlich Gold. Es soll aber bitte nicht zu schwer werden, zu schwülstig. Also weißes Geschirr, edel und mit zarten Applikationen in Gold. Kerzenleuchter aus gehämmertem Silber, eine Laterne dazu – üppig, aber dennoch stilvoll. Von den Rosen, die Ulrike Kriener auf dem Viktualienmarkt gekauft hat, streut sie die Blütenblätter über den Tisch.
Auch Thomas Sixt und sein Menü sind bereit. Die Schauspielerin zündet die Kerzen an.
Die ersten Bissen. Köstlich! „Zu so einem Geschenk kann man sich wirklich nur gratulieren", sagt das Geburtstagskind in spe. „Ich bin sicher, auch meine Familie wird von diesem Weihnachtsessen begeistert sein." Herzlichen Glückwunsch, Frau Kriener!

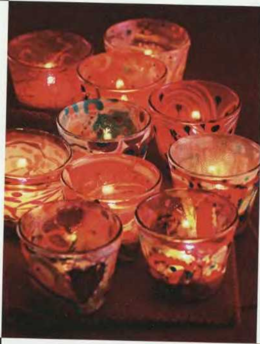
Anke Krohmer

Tradition in neuem Glanz

Gold und Rottöne bei der Deko, der Duft orientalischer Gewürze beim Kochen – eine schöne Idee, Weihnachten mal ganz anders zu feiern. So traditionell Ente als Geflügel ist, so vielseitig kann man sie zubereiten. Einfach nachmachen und ausprobieren!











ULRIKE KRIENERS FESTMENÜ



1 Linsensalat mit Rotbarbe und Koriander

Bild auf Seite 26, rechts oben

Zutaten für 4 Portionen

4 Rotbarbenfilets (mit Haut)
180 g bunte Linsen
1 Knoblauchzehe
1 TL brauner Rohrzucker
600 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe (Instant), Salz
4 Lauchzwiebeln mit Grün
ca. 250 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren
½ TL Puderzucker, Pfeffer
1 Bund Koriander
1 TL Curry, 1 TL Honig

1. Fischfilets waschen und trockentupfen. Evtl. restliche Schuppen von der Haut abnehmen, mit einer Pinzette evtl. vorhandene Gräten aus den Filets entfernen.

2. Linsen im Sieb unter fließendem, kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen. Knoblauch abziehen, Zehe halbieren, in einem mittelgroßen Topf mit dem Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Mit Brühe ablöschen, Linsen zugeben, salzen. Linsen leicht köcheln, dabei etwa alle 5 Minuten vorsichtig umrühren. Linsen in 30 Minuten bissfest garen.

3. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in 5 mm breite, schräge Stücke schneiden. Mit ½ EL Öl in einer beschichteten Pfanne 4-5 Minuten anrösten. Mit Puderzucker bestreuen, leicht karamellisieren, salzen, pfeffern.

4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, einige Korianderzweige darin frittieren. Knusprig frittierten Koriander auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Übrige Korianderblättchen abzupfen und fein schneiden.

5. Linsen mit fein geschnittenem Koriander, Curry, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Lauchzwiebeln unterheben.

6. ½ EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Fisch darin bei mittlerer Hitze auf der Hautseite in 4-6 Minuten knusprig braten. Salat auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fisch wenden, salzen, pfeffern, auf den Salat geben. Koriander darauf legen. Linsensalat mit Rotbarbe und Koriander sofort servieren.

Pro Portion: 440 kcal/1850 kJ
24 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß, 18 g Fett

Tipp von Thomas Sixt: Den Linsensalat können Sie noch zusätzlich mit etwas Zitronensaft und wenig Olivenöl verfeinern.



TITELREZEPT

2 Ente mit Aprikosen-Dattel-Chili-Füllung und Couscous

Bild auf Seite 27 und im Titelbild

Zutaten für 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: ENTE MUSS CA. 80 MINUTEN BRATEN
1 Ente (küchenfertig)
200 g getrocknete Aprikosen
200 g Datteln (entsteint)
½ Chilischote (fein gehackt)
Salz, Pfeffer
300 ml Hühnerbrühe (Instant) und ½ TL gekörnte Brühe (Instant) für die Sauce
1 Knoblauchzehe (gehackt)
250 g Instant-Couscous
100 ml Rotwein
½ Bund Minze (fein gehackt)
Kerne von ¼ Granatapfel

1. Ente waschen, Fett entfernen und beiseite legen. Ente trockentupfen, auf ein Backblech legen. Backofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen. Aprikosen, Datteln und Chili mischen, Ente damit füllen. Ente mit Salz und Pfeffer würzen, im Ofen 70-80 Minuten braten. Leicht nachsalzen und alle 15 Minuten mit entstandenem Bratensaft begießen.

2. Brühe mit Knoblauch aufkochen, mit dem Pürierstab aufmixen. Aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen. Couscous zugeben, 5-10 Minuten quellen lassen.

3. Ente aus dem Backofen nehmen, Füllung klein schneiden. 1-2 EL vom entstandenen Entenfett zum Couscous geben. Couscous bei milder Hitze warm werden lassen. Ente tranchieren, auf ein Blech legen. Unterm vorgeheizten Backofengrill bei 220 Grad knusprig grillen. Bratensaft mit 150 ml Entenfett in einen Topf passieren, mit Wein und Brühe verfeinern. Couscous mit Minze, Salz und Pfeffer abschmecken. Ente mit Füllung, Couscous und Sauce servieren, mit Granatapfelkernen garnieren.

Pro Portion: 1070 kcal/4500 kJ
100 g Kohlenhydrate, 60 g Eiweiß, 45 g Fett

Tipp von Thomas Sixt: Die Sauce lässt sich mit frisch geriebener roher Kartoffel (ca. 30 g) leicht binden. Sauce aufkochen, evtl. noch mit 1 Stück Butter (ca. 25 g) aufmixen, servieren.



3 Marinierte Safran-Orangen

Bild auf Seite 26, rechts unten

Zutaten für 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: EIS MUSS 2-3 STUNDEN GEFRIEREN
1 EL Sonnenblumenöl
1 Strudelteigblatt (50 g)
Puderzucker zum Bestäuben
4 Orangen, 1 Vanilleschote
1 Gewürznelke, ½ Zimtstange
1-2 EL brauner Zucker
1 g Safranfäden
4 Kugeln Mascarpone-Eis (Fertigprodukt oder selbst gemacht; Rezept siehe unten)
1 EL gehackte Pistazien

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Backblech mit Öl bestreichen. Teigblatt ausbreiten. Mit einem Ausstecher 4 Kreise ausstechen, aufs Blech legen. Kreise mit Puderzucker bestäuben, in 6-8 Minuten knusprig hellbraun backen. Sofort vom Blech nehmen, auf Küchenpapier legen.

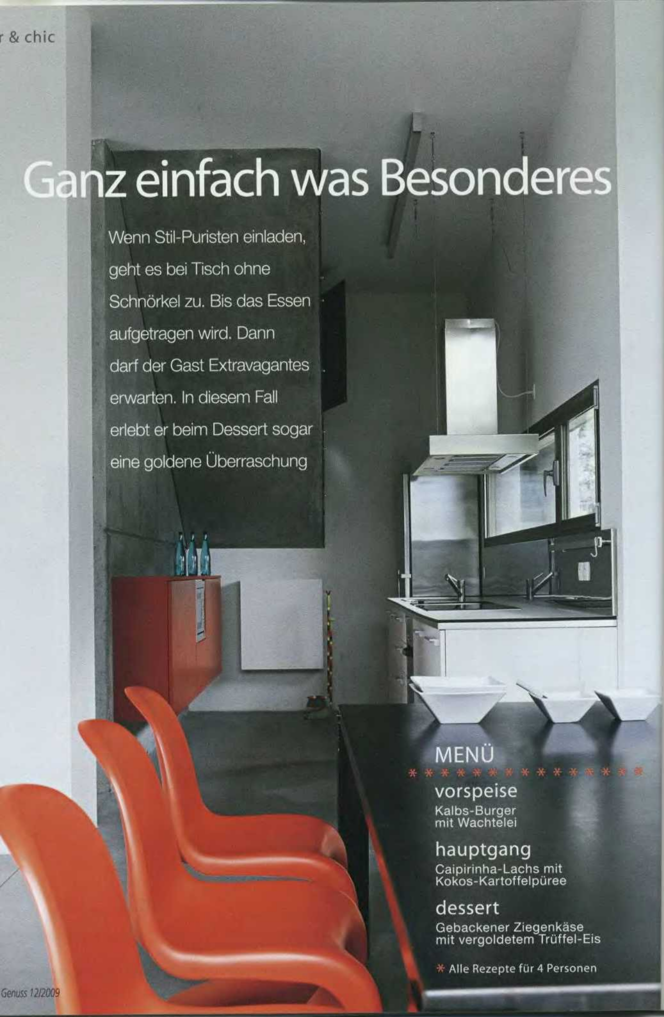
2. Orangen dick schälen, filetieren, Saft dabei auffangen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Saft mit Nelke, Zimt, Vanillemark und Zucker aufkochen, ca. auf die Hälfte einkochen und abkühlen lassen. Nelke und Zimtstange entfernen.

3. Filets im lauwarmen Saft anrichten. Safran über die Orangen streuen. Eis (Rezept siehe unten) als Kugel auf die Orangen setzen. Je 1 Strudelkreis darauf legen, mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreut servieren. Evtl. mit Minzeblättchen garnieren.

Pro Portion: 400 kcal/1680 kJ
35 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 26 g Fett

Tipp von Thomas Sixt: Fürs **Mascarpone-Eis** 2 EL Vanillezucker im Saft von 1 Zitrone auflösen. 200 g Mascarpone zugeben, glatt rühren. Masse im Gefrierfach 2-3 Stunden tiefkühlen, dabei alle 15 Minuten umrühren. Oder in der Eismaschine gefrieren.


Die Neue
Robust
Collection
Die werden noch so gemacht wie früher!
Meine Damen und Herren, dürfen wir Ihnen unsere brandneue formschöne Robust Collection vorstellen? Diese Küchengeräte vereinen das Beste aus innovativer, patentierter Technik und solider Handwerkstradition: Leistungsstärke und Langlebigkeit. Lernen Sie diese Geräte kennen unter www.philips.de/kitchen | A HELPING HAND
PHILIPS
sense and simplicity



Ganz einfach was Besonderes

Wenn Stil-Puristen einladen, geht es bei Tisch ohne Schnörkel zu. Bis das Essen aufgetragen wird. Dann darf der Gast Extravagantes erwarten. In diesem Fall erlebt er beim Dessert sogar eine goldene Überraschung

MENÜ

vorspeise
Kalbs-Burger
mit Wachtelei

hauptgang
Caipirinha-Lachs mit
Kokos-Kartoffelpüree

dessert
Gebackener Ziegenkäse
mit vergoldetem Trüffel-Eis

* Alle Rezepte für 4 Personen



vorspeise / **Kalbs-Burger mit Wachtelei** Kleiner und feiner als sein bekannter Bruder aus Rinderhack wird er auf einem Buttermilchbrötchen serviert. Rezept auf Seite 36

Mit mutigen Ideen Eindruck machen



hauptgang / Caipirinha-Lachs mit Kokos-Kartoffelpüree
Ein gelungenes Experiment: Fischfilets in den Originalzutaten für den „Caipi"-Cocktail marinieren und mit einem Nest aus Streifen von Frühlingsrollenteig krönen. Im Nest versteckt ist ein Klacks Lachs-Tatar. Rezept auf Seite 36



essert / **Gebackener Ziegenkäse mit vergoldetem Trüffel-Eis** Schneller lässt sich kaum ein vergesslicher Eindruck machen als mit diesem heiß-kalten Schmuckstück. Rezept auf Seite 36

PUR & CHIC – MENÜ FÜR 4 PERSONEN



1 Kalbs-Burger mit Wachtelei

Bild auf Seite 33

Zutaten für 4 Stück

1 Dose Buttermilchbrötchen (z.B. von Knack & Back)
200 g Kalbshackfleisch
3 EL Olivenöl
Selleriesalz, Pfeffer
4 Scheiben Parmaschinken
½ Bund Basilikum
100 g Mayonnaise
2 Stangen Staudensellerie
Salz, Pfeffer
8 Kirschtomaten
4 Wachteleier, Öl zum Braten
eine Handvoll geputzte, gewaschene Salatblätter (z.B. Eichblattsalat, Lollo rosso oder Feldsalat)
AUSSERDEM
4 Spieße

1. Brötchen nach Packungsangabe backen. Hackfleisch mit 1 EL Olivenöl, Selleriesalz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackmasse 4 ca. 1½ cm hohe Burger formen. Schinken der Länge nach auf die Mitte falten. Burger jeweils mit 1 Scheibe Schinken umwickeln.

2. Basilikumblättchen abzupfen, mit Mayonnaise pürieren. Sellerie putzen, waschen, in feine Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschrecken. Selleriewürfel unter die Mayonnaise mischen. Mayonnaise-Mix mit Selleriesalz und Pfeffer abschmecken.

3. Backofen auf 100 Grad (Umluft: 80 Grad) vorheizen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Burger darin von beiden Seiten je 3 Minuten braten, im Ofen warm halten. Tomaten waschen, trockentupfen, je 2 Tomaten auf einen Spieß stecken, in restlichem Olivenöl (1 EL) 1 Minute braten. Mit Salz, Pfeffer würzen, ebenfalls im Ofen warm halten. Wachteleier mit einem spitzen Messer vorsichtig anritzen, in eine beschichtete, geölte Pfanne aufschlagen. 1 Minute langsam braten.

4. Brötchen halbieren, untere Hälfte jeweils mit 1 TL Mayonnaise-Mix bestreichen. Darauf Salat, Burger und Wachtelei legen. Obere Brothälften locker darauf legen, mit je 1 Tomatenspieß fixieren (oder Spieß separat dazureichen). Nach Belieben mit Sesam bestreuen, restliche Mayonnaise evtl. dazuservieren.

Pro Stück: 510 kcal/2150 kJ
30 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 36 g Fett



2 Caipirinha-Lachs mit Kokos-Kartoffelpüree

Bild auf Seite 34

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln (mehlig kochend), Salz, 200 ml Kokosmilch (ungesüßt; Dose)
1 EL Butter, Pfeffer
800 g Lachsfilet
3 Limetten (unbehandelt)
2 EL Rohrzucker, 1 rote Chilischote, ½ Vanilleschote
4 cl Cachaça (bras. Zuckerrohrschnaps; ersatzw. weißer Rum)
100 g Frühlingsrollen-Teig (Asienladen), 400 ml Pflanzenöl, 1 EL Olivenöl
2-3 Zweige Minze

1. Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Kokosmilch mit Butter erhitzen, zum Püree rühren, salzen, pfeffern. Püree zugedeckt warm halten.

2. 200 g Lachsfilet fein hacken. Übrigen Lachs (600 g) in 4 gleich große Stücke portionieren. Limetten waschen, trockentupfen, in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Chili und Vanilleschote in einer Schüssel mit einem Stößel zerstampfen. Cachaça zugeben, Mix durch ein Sieb gießen.

3. 1 TL Marinade zum gehackten Lachs mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Marinade über die 4 Lachsfilets träufeln, salzen, pfeffern. Teigblätter voneinander lösen, wieder übereinander legen, einrollen. Rolle in feine Streifen schneiden, in 4 Portionen teilen. Gehacktes Lachsfleisch jeweils in die Mitte geben. Teigstreifen mit den Händen zu nestartigen „Kugeln" formen. Pflanzenöl erhitzen, „Kugeln" darin in 2 Minuten goldbraun ausbacken

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lachsfilets bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 Minuten braten. Filets und Teig-Kugeln auf Tellern anrichten, restliche Marinade über die FIlets träufeln, mit Minzeblättchen und evtl. Chili, Vanilleschote und Limettenschnitzen (unbeh.) garniert servieren. Kokospüree in Schälchen dazuservieren.

Pro Portion: 830 kcal/3490 kJ
71 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß, 39 g Fett



3 Gebackener Ziegenkäse mit vergoldetem Trüffel-Eis

Bild auf Seite 35

Zutaten für 4 Portionen

200 g Ziegenkäse (z.B. Saint Maure), 50 g gebrannte Mandeln, 4 Blätter Frühlingsrollen-Teig (Asienladen)
1 Eiweiß, 200 g Vanilleeis
2-3 Tropfen Trüffelöl, 200 ml roter Portwein, 40 g Zucker
2 EL Pflanzenöl
4 Blätter Blattgold (über www.hobbybaecker.de)

1. Käse in 4 Portionen teilen, in die Mitte jeweils 3-4 Mandeln drücken. Teigblätter nebeneinander legen, Ränder mit Eiweiß bepinseln. Auf jedes Blatt 1 Portion Käse legen, Blatt zu einem Päckchen einschlagen.

2. Eis etwas antauen lassen, mit dem Trüffelöl gut verrühren. Eis ins Gefrierfach stellen. Wein mit Zucker sirupartig einkochen.

3. Pflanzenöl erhitzen, Käsepäckchen von allen Seiten goldbraun braten. Päckchen auf Tellern anrichten, je 1 Kugel Eis darauf setzen. Übrige Mandeln dazulegen, mit Blattgold, evtl. Karamellfäden und Weinreduktion garniert servieren.

Pro Portion: 510 kcal/2150 kJ
50 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 26 g Fett

Bezugsadressen S. 32-35:

S. 32: Stühle von **Butlers**, Theatinerstr. 14, 8033 München, 0 89 / 24 23 12 93, www.butlers-international.de; S. 33-35: Fell-Set von **Depot**, Tal 20, 80331 München; kleine Teller von **Kare**, Lindwurmstr. 76, 80337 München, Tel. 0 89 / 7 25 20 15, www.kare.de; große Teller von **Feinheiten**, Parkstr. 11, 80339 München, 0 89 / 27 32 15 21, www.feinheiten.net; S. 34: Gabel von **Kare**, s.o.; **Bezugsadressen S. 38**: www.artedona.com; www.engels-kerzen.de; www.kare.de; www.koziol.de; Present Time über www.pt-products.eu; www.styleon.de


NEU!
BEI REWE
EXPEDITION GENUSS.
REWE
Feine Welt
Die neue Genuss-
Marke von REWE.
Eine von über 100 Verführungen
aus aller Welt:
SCHON MAL
EINEN VULKAN
GEKÜSST?
REWE Feine Welt hat in den feinsten Lebensmittelmanufakturen überall auf der Welt erlesene Spezialitäten und einzigartige Geschmackskreationen für Sie aufgespürt. Entdecken Sie REWE Feine Welt LAVA ORANGE, 100 % Blutorangen-Direktsaft aus aromatischen Orangen, gewachsen in Lavaerde auf der Vulkaninsel Sizilien am Fuße des Ätna.
www.rewe-feine-welt.de
REWE
Feine Welt
REWE
Feine Welt
LAVA ORANGE
100% Direktsaft aus Sizilien

Konkurrenzlose Kontraste

Für die trendige Deko beim Dinner mit Chic sind jede Menge Schwarz und dazu ein Schuss Feuerrot eine elegante Basis



1



2



3



4



5



6



7



8



9

1 Schwarzes Gold: Dessertteller „Or Noir" aus feinem Limoges-Porzellan mit Akzenten in Gold und Platin (Bernardaud über Artedona, 37 €). **2 Engel & Teufel:** Salz- und Pfefferstreuer „Spicies" für Sünder und Scheinheilige. 9 cm hoch (Koziol, Set um 16 €). **3 Roter Römer:** mundgeblasenes, handgeschliffenes Kristallglas „Amadeus". 24 cm hoch (Saint-Louis über Artedona, 140 €). **4 Echt Platin:** Eierbecher „Matroschka", hier mal mit Kaviar – was sonst (Sieger by Fürstenberg über Artedona, um 258 €). **5 Kerzenschein:** Gas-Anzünder in Kerzenhalter-Form fürs Candle-Light-Dinner, 25 cm lang (Present Time, um 15 €). **6 Black Beauty:** Salatbesteck aus Acryl (Kare, um 16 €). **7 Lichtmagie:** Windlicht „Moccolo" aus dunklem Glas. 12 cm hoch (Kare, um 2,50 €). **8 Bourbonen-Lilie:** gelackte Kerzen mit Lilien-Emblem. 12 und15 cm hoch (Engels Kerzen, ab 6,20 €). **9 Geschirr-Tattoo:** Ein Bogen reicht für 6 Teller (Styleon, um 14 €)

Seafood – frisch auf den Tisch

Deutsche Spitzenköche lassen die Hauptzutaten köstlicher Fischgerichte gern aus Norwegen kommen



Sushi und andere Köstlichkeiten maritimer Herkunft sind ein wichtiger Bestandteil der gesunden Ernährung. Frischer Lachs & Co. liefern dem Körper Power und essentielle Nährstoffe. Genuss- und gesundheitsorientierte Menschen bevorzugen Fisch und Meeresfrüchte aus kontrollierter norwegischer Aufzucht – wie der bekannte Hamburger Spitzenkoch und Sushi-Spezialist Steffen Henssler: „Für die Zubereitung von Sushi oder Sashimi eignet sich Fisch aus norwegischer Aquakultur bestens. Wenn dieser montags in die Fischkiste gepackt wird, ist er am Mittwoch schon bei uns auf den Tellern. Wild gefangener Fisch hingegen findet oft erst nach einigen Tagen den Weg in die Küchen und ist dann für Sushi nicht mehr geeignet." Norwegen gilt als Vorreiter der modernen Aquakultur. Strenge Kontrollen und viel Erfahrung machen sie so erfolgreich. Die ausgezeichneten Ergebnisse überzeugen Genießer in der ganzen Welt. Große Gehege in den kalten und klaren Gewässern ermöglichen eine artgerechte Haltung der Fische. So können sie naturnah aufwachsen und sich viel bewegen. Dadurch setzen die Tiere festes Fleisch statt Fett an. Zu ihrer Gesundheit trägt auch das optimal dosierte Futter aus natürlichen Rohstoffen bei. Fischarten wie Lachs, Kabeljau und Weißer Heilbutt sind erschwinglich, ganzjährig verfügbar und schmecken mindestens so gut und frisch wie aus Wildfängen. Mehr dazu auf **www.norwegenfisch.de**.

> „Norwegische Seafood-Produkte aus Aquakultur haben einen sehr guten Geschmack und konstante Qualität – unabhängig von Jahreszeit und Wetter."
>
> Steffen Henssler, Spitzenkoch



Gebranntes norwegisches Lachs-Sashimi mit Pesto und altem Balsamico

Zutaten für 4 Personen:

250 g norwegisches Lachsfilet
75 g Crème fraîche
1 Spritzer Zitrone
Salz und Pfeffer
½ Bund Basilikum
½ Bund Blattpetersilie
80 ml Olivenöl
1 Prise Meersalz
30 g Tobbiko (Kaviar vom fliegenden Fisch)
4 EL alter Balsamico

1. Das Lachsfilet in 16 dünne Scheiben schneiden und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Crème fraîche mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und steif schlagen.
3. Jeweils eine Messerspitze von der Crème-fraîche-Mischung auf die Lachsscheiben geben. Den Tobbiko auf der Crème verteilen. Die Lachsscheiben zusammenklappen und mit dem Bunsenbrenner einmal kurz abflammen. Alternativ die Lachsscheiben ganz kurz in einer heißen Pfanne anbraten.
4. Blattpetersilie und Basilikum in einen Mixer geben und zusammen mit dem Olivenöl zu einem Pesto verarbeiten. Meersalz dazugeben.
5. Das Pesto und den alten Balsamico rund um das Sashimi verteilen.



California Lachs-Roll „pan-fried" mit Lachs aus Norwegen

Zutaten für 4 Personen:

360 g gekochter Sushireis
2 Noriblätter
½ Gurke ohne Kernmasse
½ Avocado
4 Stückchen Krebsfleisch
400 g norwegischer Lachs
4 EL Tobbiko (Kaviar vom fliegenden Fisch)
4 EL Mayonnaise
2 EL Sojasauce
4 EL gehackte Petersilie
Chilipfeffer
Wasabi

1. Die Noriblätter längs halbieren, den Reis auf die vier Blätter verteilen, umdrehen und leicht mit Wasabi einstreichen.
2. Gurke und Avocado in Streifen schneiden und auf das Blatt legen, Krebsfleisch verteilen und einrollen.
3. Den norwegischen Lachs in dünne Scheiben schneiden und die Rolle damit belegen. Mit einer Sushimatte in Form bringen.
4. Den Lachs mit Chilipfeffer würzen und die Rollen ganz kurz in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten.
5. Danach in sechs Stücke schneiden.
6. Die Mayonnaise mit Soja, der Petersilie und dem Tobbiko verrühren und jedes Stück damit garnieren.

Der Style von Steffen Henssler



Mit kontrast- und einfallsreichen Seafood-Kreationen verwöhnt der Starkoch die Gäste in seinen Restaurants **„Henssler Henssler"** und **„ONO"** in Hamburg. Sein Stil ist eher von der kalifornischen als von der klassisch japanischen Küche inspiriert. So kredenzt Steffen Henssler die Crab Spring Roll mit einer Füllung aus Flusskrebsen, Lachs, Papaya und Avocadocreme. Ganz wichtig sind ihm besondere Saucen zu den Gerichten.

NORGE
SEAFOOD AUS NORWEGEN



Genießen wie in alten Zeiten

Sehnsucht nach Gemütlichkeit, nach behaglicher Atmosphäre? Dann nutzen Sie den Charme des Granny-Stils – mit einem bunten Mix an Erbstücken und Flohmarkt-Funden. Dazu gibt es Gerichte wie aus Omas Rezeptbuch

MENÜ

vorspeise
Rote-Bete-Meerrettichsuppe mit Zanderpflanzerl

hauptgang
Gefüllte Kalbsbrust mit Dörrobst-Brioche und Speckkartoffeln

dessert
Holunderbeerencreme mit Apfelkompott und Marzipan

Alle Rezepte für 4 Personen



vorspeise / **Rote-Bete-Meerrettichsuppe mit Zanderpflanzerl** Ein perfektes Paar: Süppchen in Pink mit gehörig Pep, dazu die Mini-Frikadellen mit dem Frischearoma von Zitronenschale und Dill. Rezept auf Seite 44



Aus Liebe zur Tradition. . .

hauptgang / **Gefüllte Kalbsbrust mit Dörrobst-Brioche und Speckkartoffeln** Früher war so ein herrlicher Braten Höhepunkt des Sonntags. Und heute? Verlieben wir uns neu in diese Tradition! Rezept auf Seite 44



dessert / **Holunderbeerencreme mit Apfelkompott und Marzipan** Erst kommen zerkrümelte Butterkekse ins Glas, darauf die traumzarte Creme aus einer Basis von Holundermark und Sahne. Rezept auf Seite 44

GEMÜTLICH & NOSTALGISCH – MENÜ FÜR 4 PERSONEN



1 Rote-Bete-Meerrettichsuppe mit Zanderpflanzerl

Bild auf Seite 41

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE SUPPE
500 g Rote Bete
200 g Kartoffeln (mehlig kochend), 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter
750 ml Gemüsebrühe (Instant)
200 g Schmand
1 EL Rotweinessig
1 TL gem. Kümmel, Salz
Pfeffer, Zucker, 1 EL Meerrettich (frisch gerieben)
FÜR DIE PFLANZERL
2 Scheiben Toastbrot
50 ml Milch, 250 g Zanderfilet
½ Bund Dill
1 TL abger. Zitronenschale (unbehandelt), 1 Eigelb, Salz
Pfeffer, 2 EL Semmelbrösel
2 EL Butterschmalz

1. Rote Bete und Kartoffeln schälen, waschen, 1 cm groß würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken, in Butter andünsten. Rote Bete und Kartoffeln zufügen. Mit Brühe ablöschen, 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Suppe mit 100 g Schmand pürieren. Mit Essig, Kümmel, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Übrigen Schmand (100 g) mit Meerrettich verrühren.

2. Brot fein würfeln, in Milch einweichen. Fisch abbrausen, trockentupfen, klein würfeln, zum Brot geben. Dillspitzen fein hacken, mit Zitronenschale und Eigelb zugeben. Gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Pflanzerl formen, in Bröseln wenden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Pflanzerl darin von beiden Seiten bei milder Hitze 5-6 Minuten langsam braten.

3. Suppe in Schüsseln füllen, mit Meerrettichschmand garnieren. Evtl. frische Meerrettichspäne darüber hobeln. Pflanzerl dazuservieren. Evtl. mit Dill garnieren.

Pro Portion: 480 kcal/2020 kJ
28 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 33 g Fett



2 Gefüllte Kalbsbrust mit Dörrobst-Brioche und Speckkartoffeln

Bild auf Seite 42

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE FÜLLUNG
BITTE BEACHTEN: FLEISCH MUSS 3 STUNDEN GAREN
200 g Hefezopf oder Brioche
3 große Zwiebeln
1 EL Butter, ½ Bund Petersilie
200 ml Milch, 3 Eier (Größe M)
100 g Dörrobst (Aprikosen, Backpflaumen, Äpfel)
Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss
1 ½ kg Kalbsbrust ohne Knochen (Tasche vom Metzger vorbereiten lassen)
3 Möhren, 3 Petersilienwurzeln
½ Knollensellerie, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Puderzucker
1 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 500 ml Kalbsfond (Glas)
500 g kleine Pellkartoffeln
8 Scheiben durchwachsener Speck
35 g dunkler Saucenbinder
2 Lorbeerblätter
2 Petersilienzweige
½ Knoblauchzehe

1. Für die Füllung Hefezopf oder Brioche in kleine Würfel schneiden. 1 Zwiebel abziehen, fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Petersilienblättchen fein hacken, mitdünsten. Mit Milch ablöschen. Warme Zwiebelmilch mit den Eiern verquirlen, über die Brotwürfel geben. Obst in kleine Würfel schneiden, zugeben. Mix mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, Masse locker mischen.

2. Fleisch innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Brot-Mix locker in die Tasche füllen, Fleisch mit Küchengarn zunähen.

3. Backofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Restliche 2 Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie putzen, schälen, waschen und in Stücke schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin 8 Minuten braten, herausnehmen. Puderzucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Tomatenmark zugeben, ½ Minute mitbraten. Mit Wein ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Kalbsfond angießen, Mix in einen Bräter geben. Fleisch zugeben, im Ofen 3 Stunden garen. Dabei mehrmals mit Bratenfond übergießen. 1 Stunde vor Ende der Garzeit Gemüse um das Fleisch verteilen.

4. Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, pellen und mit Speckstreifen umwickeln. 1 EL Öl erhitzen, Kartoffeln darin knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer würzen.

5. Fleisch aus dem Bräter nehmen, im Ofen warm halten. Sauce durch ein Sieb gießen, Gemüse beiseite stellen. Sauce auf 400 ml einkochen, mit Saucenbinder binden. Lorbeer, Petersilie und abgezogenen Knoblauch darin 5 Minuten ziehen lassen. Gewürze herausnehmen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse zur Sauce geben. Die gefüllte Kalbsbrust in Scheiben schneiden, mit Gemüse, Sauce, Speckkartoffeln und evtl. mit Petersilie garniert servieren.

Pro Portion: 990 kcal/4160 kJ
75 g Kohlenhydrate, 73 g Eiweiß, 38 g Fett



3 Holunderbeerencreme mit Apfelkompott und Marzipan

Bild auf Seite 43

Zutaten für 4 Gläser

BITTE BEACHTEN: MARZIPAN MUSS ÜBER NACHT GEFRIEREN, CREME 1 STUNDE KÜHLEN
100 g Marzipan, 1 großer Apfel (z.B. Braeburn), 2 EL Holunderblütensirup, 1 EL Zitronensaft
3 Blatt Gelatine, 100 ml Holunderbeeren-Püree (im Feinkostladen), 120 ml saure Sahne
50 g Puderzucker, 200 g Schlagsahne, 80 g Butterkekse

1. Marzipan über Nacht ins Tiefkühlfach legen. Apfel schälen, entkernen, 1 cm groß würfeln. In Sirup und Saft 6-7 Minuten zugedeckt weich dünsten. Kompott abkühlen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Püree, saure Sahne, Puderzucker verrühren. Ausgedrückte Gelatine mit 1 EL Schlagsahne erwärmen, auflösen. Übrige Sahne steif schlagen, kalt stellen. Holunder-Mix zur Gelatine geben. Wenn die Masse zu stocken beginnt, Sahne unterheben. Kekse zu Bröseln zerstoßen, in Gläser verteilen. Creme darauf geben und 1 Stunde kühl stellen. Kompott auf die Creme geben, Marzipanspäne darüber hobeln.

Pro Glas: 500 kcal/2100 kJ
54 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 27 g Fett

Bezugsadressen für die Seiten 40-43:
S. 41-43: Tisch von **Spaddeline**, Johannisplatz 14, 81667 München
Besteck, Teller von **Conway's**, Humboldtstr. 27, 81543 München;
S. 42: Glasschalen von **Marais**, Parkstr. 2, 80339 München
Bezugsadressen für Seite 46:
IHR, Ideal Home Range, Info-Tel. 0 54 34 /8 11 33, www.idealhomerange.de; **IKEA**, Service-Nummer: 0 18 05 / 35 34 35 (bundesweit), www.ikea.de; **Impressionen**, Bestell-Tel. 01 80 / 5 23 23 4[illegible] www.impressionen.de; **Villeroy & Boch**, Tel. 0 68 64 / 8 10, im Fachhandel

Requisite für Romantiker

Selbst coolen Typen wird warm ums Herz, wenn die Gastgeberin zu ihrer Schwäche für Nostalgie steht



1



2



3



4



6

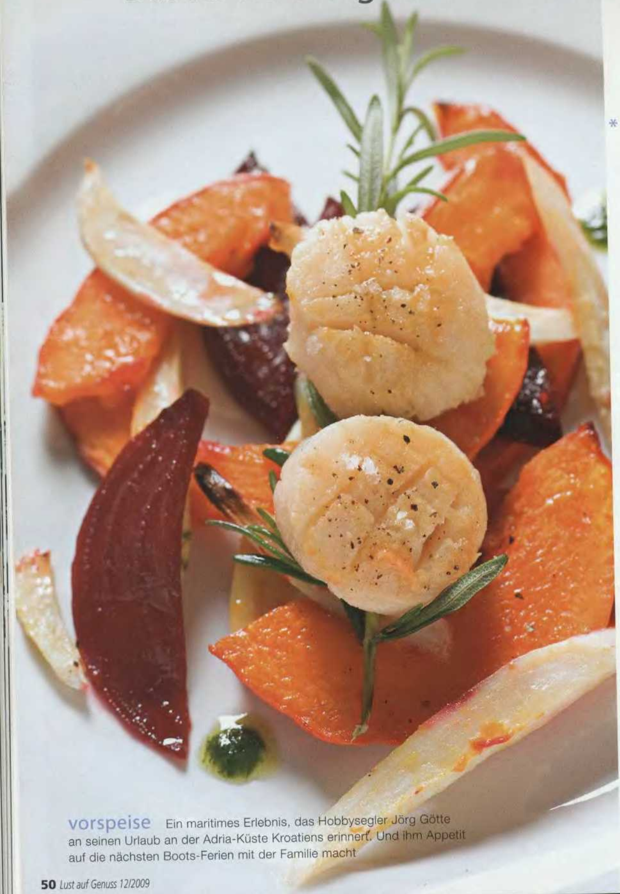


5



1 Glanzrolle: Reich verziert und auf Hochglanz poliert – Besteck „Palace", aus Edelstahl (Impressionen, 24-tlg., um 50 €). **2 Sixpack:** Sechs Mini-Vasen aus Glas kommen gleich mit passendem Stahl-Tablett. 31 cm Ø (über www.pt-products.eu, um 55 €). **3 Schmuckstück:** Silberquaste für Servietten (IHR, 2er-Pack um 8 €). **4 Handgestrickt:** Topflappen „Lenda", 20x20 cm, aus naturfarbener Baumwolle (Ikea, 2er-Pack um 4 €). **5 Pretty in Pink:** In den himbeerrosa Gläsern mi Rautenschliff lassen sich außer Wasser und Säften auch Löffeldesserts hübsch präsentieren. 10 cm hoch (Impressionen, 2er-Pack um 20 €) **6 Rosengarten:** Tablett „Victoria" aus Melamin hat mit 40x30 cm ge nau das richtige Maß für die Teestunde (IHR, um 10 €). **7 Klassiker** Schüssel „Petite Fleur" aus Fine China. 3 Größen (Villeroy & Boch, ab 41 €

Das serviert Jörg seinen Lieben zum Fest



MENÜ

* * * * * * * * *

vorspeise

Antipasti von Wintergemüse mit gebratenen Jakobsmuscheln

hauptgang

Schwertfisch-Pasta mit Orangen-Thymian-Sauce

dessert

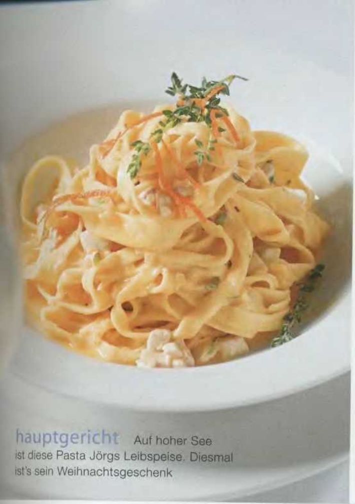
Weißes Schoko-Eis mit Ananas

* Alle Rezepte für 6 Personen. Rezepte auf Seite 52

* * * * * * *

Bilder rechte Seite oben und unten links: Zur Belohnung fürs „Plätzchenbacken" liest Papa seiner Tochter Märchen vor. Und Mutter Andrea hat inzwischen am originellen Weihnachtsbaum (Anleitung siehe S. 52, Bezugsadressen) die Kerzen angezündet

vorspeise Ein maritimes Erlebnis, das Hobbysegler Jörg Götte an seinen Urlaub an der Adria-Küste Kroatiens erinnert. Und ihm Appetit auf die nächsten Boots-Ferien mit der Familie macht



hauptgericht Auf hoher See ist diese Pasta Jörgs Leibspeise. Diesmal ist's sein Weihnachtsgeschenk







dessert Auch Andreas Deko-Idee beim Nachtisch erfreut des Seglers Herz: Den Nachtisch lässt sie für Jörg vor Anker gehen

WEIHNACHTLICH & FAMILIÄR – MENÜ FÜR 6 PERSONEN



1 Antipasti von Wintergemüse mit gebratenen Jakobsmuscheln

Bild auf Seite 50

Zutaten für 6 Portionen

3 Petersilienwurzeln
3 Rote-Bete-Knollen
½ Hokkaido-Kürbis
100 ml Olivenöl, Meersalz
Pfeffer, 1 Knoblauchknolle
½ Bund Rosmarin
12 Jakobsmuscheln (ohne Rogen, küchenfertig)
1 Bund Basilikum
abger. Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Petersilienwurzeln und Rote Bete (am besten Einmal-Handschuhe anziehen, die Knollen färben stark!) schälen, beides in Spalten schneiden. Kürbis waschen, entkernen und ebenfalls in Spalten schneiden. Rote Bete und restliches Gemüse separat mit 4-5 EL Öl, Salz, Pfeffer marinieren. Zuerst Rote Bete auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, restliches Gemüse darüber verteilen. Vom Knoblauch die lose Schale entfernen, Knolle mit Rosmarinzweigen unter das Gemüse mischen. Alles im Ofen ca. 35 Minuten garen.

2. Inzwischen Jakobsmuscheln kalt abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern und gitterförmig einschneiden. Muscheln in einer beschichteten Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kurz anbraten, dann 3-4 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.

3. Basilikumblätter abzupfen, mit restlichem Öl, Salz, Pfeffer, Zitronenschale pürieren. Gemüse aus dem Ofen nehmen, Knoblauch und Rosmarin entfernen, Gemüse mit Zitronensaft beträufeln, mit Jakobsmuscheln und Basilikumöl servieren, nach Belieben mit frischem Rosmarin garnieren.

Pro Portion: 280 kcal/1180 kJ
20 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 17 g Fett



2 Schwertfisch-Pasta mit Orangen-Thymian-Sauce

Bild auf Seite 51, oben links

Zutaten für 6 Portionen

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 1 STUNDE RUHEN
500 g doppelgriffiges Mehl
4 Eier und 2 Eigelb
Salz, Kurkuma (Gelbwurz)
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe
1 Bund Zitronenthymian
3 EL Olivenöl, 300 ml Orangensaft, 300 ml Fischfond (Glas)
200 g Schlagsahne
Pfeffer, Zitronensaft
600 g Schwertfischfilet
1 TL abger. Orangenschale (unbehandelt)

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte ein Mulde hineindrücken, aufgeschlagene Eier, Eigelbe, Salz und Kurkuma zugeben. Alles in ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde ruhen lassen.

2. Inzwischen Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Vom Zitronenthymian einige Zweige für die Deko beiseite legen. Restliche Blätter abstreifen, die Hälfte davon mit Schalotte und Knoblauch in 1 EL Öl andünsten. Mit Saft und Fischfond ablöschen. Sahne zugeben, bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten einköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Fisch kalt abbrausen, trockentupfen und sehr fein würfeln. Mit restlichem Thymian, übrigem Öl (2 EL), Salz, Pfeffer und Orangenschale marinieren.

4. Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten (oder Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und in lange Streifen schneiden). Pasta in kochendem Salzwasser in 2-3 Minuten „al dente" (bissfest) kochen, abgießen, mit heißer Sauce und Schwertfisch mischen, mit Thymian und evtl. Orangenzesten (unbeh.) garnieren. Sofort servieren.

Pro Portion: 670 kcal/2820 kJ
65 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 28 g Fett



3 Weißes Schoko-Eis mit Ananas

Bild auf Seite 51, unten rechts

Zutaten für 6 Portionen

FÜR DAS EIS
200 g weiße Schokolade
2 Eier und 2 Eigelb
1 Vanilleschote
300 g Milch, 200 g Schlagsahne
30 g Flüssigzucker
FÜR DIE LEBKUCHEN-ANKER
50 g Butter, 125 g Honig
50 g Zucker, 1 EL Lebkuchengewürz, 1 Ei, 250 g Mehl u. Mehl zum Arbeiten, ½ TL Backpulver
FÜR DEN ANANASSALAT
1 reife Ananas, Saft und abger. Schale von 1 Limette (unbeh.), 2 EL brauner Zucker

1. Schokolade raspeln. Eier und Eigelbe verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Flüssigzucker, Mark und Vanilleschote in einen Topf geben, einmal aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Schote entfernen. Eier-Masse unter Rühren in den Milch-Mix geben. Masse bei mittlerer Hitze aufschlagen, bis sie bindet. Schokolade zugeben und so lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Fertige Eismasse in Eiswasser kalt schlagen. In der Eismaschine bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen. (Oder im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Dabei jedoch immer wieder umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden und das Eis cremig wird.)

2. Butter mit Honig und Zucker erwärmen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Gewürz und Ei unterrühren. Mehl und Backpulver zufügen, zum glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie 30 Minuten ruhen lassen.

3. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) heizen. Teig portionsweise auf bemehlter Fläche sehr dünn ausrollen. Anker ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, im Ofen ca. 12 Minuten backen. Evtl. Konturen mit Zuckerguss nachmalen.

4. Ananas schälen, Strunk entfernen. Fruchtfleisch klein würfeln. Limettensaft und -schale mit Zucker verrühren, Ananas damit marinieren. Eis mit Ananassalat und Lebkuchenankern servieren.

Pro Portion: 730 kcal/3070 kJ
88 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 35 g Fett

* * * * * * * * *

Bezugsadressen S. 48-51

S. 48: Geschirr von **Maxwell & Williams**, www.maxwellandwilliams.de; Gläser von **Ikea**, www.ikea.de; Besteck von **WMF**, im Fachhandel erhältlich.
Seite 49: Geschirr von **Maxwell & Williams** (s. o.); Besteck von **WMF** (s. o.); Muschel und blaues Fischschälchen von **Butlers**, www.butlers.de; Papiertüten, unbemalt, gesehen bei **Karstadt** / Schreibwarenabteilung; Porzellan-Weihnachtsmänner Nisse von **Orrefors Christmas**, im Fachhandel erhältlich; Süßigkeiten in Form von Kieselsteinen in der Süßwarenabteilung der Kaufhäuser erhältlich.
Seite 50/51: Geschirr von Maxwell & Williams (s. o.). Silberfarbener Weinkühler von **Ikea** (s.o.); Gläser von **Gläser und Flaschen GmbH**, www.glaeserundflaschen.de; Anker-Ausstecher von **Städter**, www.staedter.de
Deko-Anleitung: Für den Weihnachtsbaum Zweige weiß anmalen, in ein dekoratives Gefäß stellen. Rotes Band um kleine Weckgläser binden und an den Zweigen befestigen. Teelichte in die Gläser stellen.

click Schnelle Deko-Ideen für Desserts lesen Sie unter www.lustaufgenuss.de/essen

Starter mit Star-Appeal

Der Wow-Effekt ist garantiert, wenn Sie ein Dinner mit amuse-bouches eröffnen. Oder auf Partys gleich mehrere dieser köstlichen Kleinigkeiten servieren



2

1



3



4





5



6



7

8



1 Blätterteigkissen mit Entenbrust
Himmlische Harmonie: sanfte Süße beim Knusperkissen mit Feigencreme und würzige Entenbrust mit Feldsalat

2 Tomaten-Fond mit Vanillemark
Ein Muss bei dem originellen Appetizer: hocharomatische Tomaten, zum Beispiel die Sorte San Marzano

3 Jakobsmuschel-Saltimbocca
Italienischer Klassiker in der Luxusversion: komplett mit Parmaschinkenmantel, Salbei und Limettensalz

4 Blutwurst mit Kartoffel-Spaghetti
Herbstlich herzhaft: mit frittierten Kartoffelstreifen umhüllte Blutwurst auf Kürbisragout mit Estragon

5 Entenleberpraline mit Pistazien
Garant für lukullisches Glück: perfekt präsentierte Entenleber-Pâté mit Hobeln von Zartbitter-Schokolade

6 Smoothie mit Zimt-Garnele
Dreiklang mit Raffinesse: sahniger Smoothie, saftige Garnele mit Zimtaroma und knuspriger Schinken-Chip

7 Italienisches Sushi
Gelingt auch Anfängern im Sushi-Rollen: Garnelen, Avocado und Mayonnaise in Tramezzini-Brot wickeln

8 Parmesan-Cornetto mit Steinpilzen
Geschmackvoll gefüllt mit Ricotta, gebratenen Pilzen, Basilikumgelee: Italo-Hörnchen im Meersalz-Bett

Alle Rezepte auf Seite 56/57

APPETITHÄPPCHEN – FÜR 4 PERSONEN



1 Blätterteigkissen mit Entenbrust

Bild auf Seite 54, links

Zutaten für 4 Portionen

2 Scheiben Blätterteig (Rechtecke; aus dem Kühlregal)
4 Feigen, 1 TL Butter
1 Rosmarinzweig
1 TL Honig, 1 EL Mascarpone
Salz, Pfeffer
1 Eigelb, 2 EL Milch
80 g Feldsalat, 1 TL Balsamico-Essig, 1 EL Olivenöl
120 g geräucherte Entenbrust

1. Blätterteig etwas ausrollen und in 14 x 7 cm große Rechtecke schneiden. 3 Feigen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butter 2 Minuten dünsten. Rosmarin abzupfen, fein hacken, dazugeben.

2. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Gedünstete Feigen, Honig und Mascarpone in einer Schale verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eigelb mit Milch verrühren und die Ränder des Blätterteigs damit einstreichen. Füllung jeweils auf dem Teig verteilen und zu einem Kissen zusammenklappen. Mit restlichem Ei-Mix bestreichen. Kissen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im Ofen 12 Minuten backen.

3. Feldsalat mit Essig und Olivenöl marinieren. Übrige Feige vierteln und unter den Salat geben. Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und mit Salat und Blätterteigkissen (nach Belieben mit marinierter Feige aus dem Salat garniert) anrichten.

Pro Portion: 320 kcal/1350 kJ
18 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 22 g Fett



2 Tomaten-Fond mit Vanillemark

Bild auf Seite 54, oben

Zutaten für 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: TOMATENPÜREE ÜBER NACHT ABTROPFEN LASSEN
2 Vanilleschoten
1,5 kg reife Tomaten (z.B. San Marzano)
½ Bund Basilikum
15 g Sofort-Gelatine (z.B. von Ruf)
8 Kirschtomaten (rote und gelbe nach Belieben)
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

1. Vanilleschoten längs halbieren, jeweils das Mark herauskratzen. Tomaten putzen, waschen, in Stücke schneiden. Basilikumblätter abzupfen, einige beiseite legen. Tomaten mit Vanillemark und restlichem Basilikum pürieren. Tomaten-Basilikum-Püree in ein Küchentuch geben, in ein Sieb legen, eine Schüssel darunter stellen. Fond über Nacht durchtropfen lassen und in der Schüssel auffangen.

2. Fond mit Sofort-Gelatine verrühren und kalt stellen.

3. Vanilleschoten in 4 gleich große Stücke teilen. Kirschtomaten mit einem Holzspieß vorsichtig durchstechen. Spieß herausziehen und jeweils ein Stück Vanilleschote hindurchstecken. Olivenöl erhitzen und die Tomaten 2 Minuten langsam braten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die durchgetropfte Essenz in kleine Gläser füllen, nach Belieben mit Pfeffer übermahlen und mit Kirschtomaten und Basilikum servieren.

Pro Portion: 105 kcal/450 kJ
11 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 3 g Fett



3 Jakobsmuschel-Saltimbocca

Bild auf Seite 54, rechts Mitte

Zutaten für 4 Portionen

1 Limette (unbehandelt)
1 TL Fleur de Sel
Fleisch von 4 Jakobsmuscheln
Pfeffer, 4 Salbeiblätter
2 große Scheiben Parmaschinken, 1 EL Olivenöl
1 kleine Tomate
2 große Scheiben Toastbrot

1. Limette heiß waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Etwas Saft auspressen. Schale mit Fleur de Sel mischen. Muscheln abbrausen, trockentupfen, mit etwas Limettensaft beträufeln und mit Pfeffer würzen. Jeweils 1 Salbeiblatt auf die Muscheln legen.

2. Schinken der Länge nach halbieren und die Muscheln darin einwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca von beiden Seiten je 2 Minuten langsam braten. Tomate putzen, waschen, trockentupfen, in 4 Scheiben schneiden.

3. Toast goldbraun toasten und in 1 cm breite Streifen schneiden. Muscheln auf die Tomatenscheiben legen, Limettensalz darüber streuen. Toaststreifen dazuservieren. Evtl. mit weiteren gebratenen Salbeiblättern garnieren.

Pro Portion: 75 kcal/320 kJ
6 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 3 g Fett



4 Blutwurst mit Kartoffel-Spaghetti

Bild auf Seite 54, rechts unten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Muskat- oder Butternut-Kürbis, 1 EL Butter
1 TL Honig, 1 TL Weißweinessig, 2 Estragonzweige
Salz, Pfeffer, 200 g geräucherte Blutwurst, 3 gr. Kartoffeln (festkochend), 200 ml Pflanzenöl

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft: 180 Grad) heizen. Kürbis schälen, würfeln. Butter erhitzen, Kürbis anbraten. Honig, Essig, Estragon zufügen, würzen. Im Ofen 10 Min. garen.

2. Wurst in 8 Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, mit Gemüsespaghettischneider oder Sparschäler in lange Streifen schneiden. Salzen, auf Küchenkrepp trockentupfen.

3. Wurst in die Kartoffelstreifen einwickeln , in heißem Öl knusprig backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Kürbis servieren.

Pro Portion: 675 kcal/2840 kJ
13 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 67 g Fett



5 Entenleberpraline mit Pistazien

Bild auf Seite 55, links oben

Zutaten für 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: MASSE ÜBER NACHT KALT STELLEN
175 g Entenleber, 175 g Butter
½ Apfel, ½ Orange
1 Schalotte, 1 EL Olivenöl

2 Thymianzweige
150 ml roter Portwein
2 cl Cointreau, 1 Ei (Größe L)
60 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer
Muskatnuss, 1 Blatt Gelatine
50 ml Johannisbeersaft
80 g gehackte Pistazien
20 g Zartbitter-Schokolade

1. Leber putzen, klein schneiden. Die Butter so lange erhitzen, bis sie klar ist und die Trübstoffe sich abgesetzt haben. Durch ein feines Sieb gießen, beiseite stellen. Apfel evtl. entkernen und wie die Orange schälen. Beide Früchte klein schneiden. Schalotte abziehen, würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fruchtstücke und Schalotte mit den Thymianzweigen kurz anbraten. Mit 100 ml Portwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.

2. Backofen auf 85 Grad (Umluft: 65 Grad) vorheizen. Entenleber, geklärte Butter, Portweinreduktion, Cointreau, das Ei und die Sahne fein pürieren. Masse durch ein Sieb gießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Form (20 x 18 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden, Masse 2 cm hoch einfüllen. Mit Alufolie zugedeckt im Ofen bei 85 Grad (Umluft: 65 Grad) in 50 Minuten stocken lassen. Über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Übrigen Portwein (50 ml) und Johannisbeersaft erwärmen. Gelatine darin auflösen, Flüssigkeit in eine Form (15 x 15 cm) 1 cm hoch einfüllen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen, bis die Flüssigkeit fest geworden ist.

4. Pâté in kleine Würfel schneiden, die Unterseite in Pistazien drücken. Gelee ebenfalls in Würfel schneiden, darauf setzen. Mit Schoko-Spänen bestreuen.

Pro Portion: 715 kcal/3010 kJ
18 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 60 g Fett



6 Smoothie mit Zimt-Garnele

Bild auf Seite 55, rechts oben

Zutaten für 4 Portionen
4 Riesengarnelen (geschält)
1 Zimtstange, Salz, Pfeffer
1 ½ EL Olivenöl
2 Scheiben sowie 100g Serrano-Schinken, 100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond (Glas)
200 g Schlagsahne
50 g kalte Butterwürfel

1. Garnelen am Rücken entlang einschneiden, jeweils schwarzen Darmfaden entfernen. Garnelen abbrausen, dann mit einem Holzspieß der Länge nach vorstechen. Zimtstange in 4 Späne teilen (abgesplitterte Reste beiseite legen), jeweils einen Zimtstab durch die Garnelen stechen. Garnelen mit Salz, Pfeffer würzen. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln, beiseite stellen.

2. 2 Serrano-Scheiben halbieren und in übrigem Olivenöl (½ EL) knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. 100 g Serrano-Schinken fein würfeln und in einem Topf langsam andünsten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zimtreste dazugeben. Gemüsefond und Sahne hinzufügen, 15 Minuten schwach köcheln lassen. Mix durch ein Sieb passieren. Evtl. Fett an der Oberfläche mit Küchenpapier aufsaugen, entfernen. Masse mit Butter schaumig aufmixen. Smoothie in 4 Gläser füllen, mit Schinkenchips und Garnelenspießen servieren.

Pro Portion: 400 kcal/1680kJ
3 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 32 g Fett



7 Italienisches Sushi

Bild auf Seite 55, rechts Mitte

Zutaten für 4 Portionen
2 Scheiben Tramezzini-Brot (im gut sortierten Supermarkt oder über www.bosfood.de)
1 TL Wasabi-Paste (Asienregal)
2 EL Mayonnaise
Saft von ½ Limette
½ reife Avocado
8 gekochte Garnelen (küchenfertig)
2 TL Sesamsamen
1 Schale Shisu-Kresse oder Gartenkresse
AUSSERDEM
1 Sushi-Matte (Asienladen)

1. Tramezzini-Scheiben nebeneinander legen. Wasabi-Paste, Mayonnaise und Limettensaft miteinander verrühren. Brotscheiben mit der Hälfte der Paste bestreichen. Brot auf die Sushi-Matte legen.

2. Avocado schälen, Fruchtfleisch in 0,5 cm dicke Stifte schneiden. Garnelen ebenfalls schälen, etwas flach drücken. Beides auf das untere Drittel der Brotscheiben der Länge nach verteilen.

3. Brotscheiben mithilfe der Sushi-Matte zusammenrollen und etwas andrücken. Mit übriger Paste einpinseln und in Sesam wälzen. Rollen in Stücke schneiden und mit Kresse garniert servieren.

Pro Portion: 260 kcal/1100 kJ
8 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 13 g Fett



8 Parmesan-Cornetto mit Steinpilzen

Bild auf Seite 55, links unten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Parmesan, ½ Bund Basilikum, 100 ml Gemüsefond (Glas), 1 Prise Zitronensäure
Salz, Pfeffer, 8 g Sofort-Gelatine (z.B. von Ruf)
150 g kleine Steinpilze
1 Schalotte, 1 EL Olivenöl
80 g Ricotta (ital. Frischkäse)
500 g grobes Meersalz

1. Käse fein reiben. Mit einem Esslöffel Parmesanhäufchen in eine beschichtete Pfanne geben, zu Kreisen (ca. 12 cm Ø) flachdrücken. Parmesan nun braten, bis er am Boden zu bräunen beginnt. Dann Pfannenboden in kaltes Wasser tauchen und den Parmesan schnell zu kleinen Eistüten zusammenrollen. Die Tüten vollständig abkühlen lassen, damit sie knusprig werden. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Parmesan aufgebraucht ist.

2. Basilikumblätter abzupfen, mit Fond und Zitronensäure im Mixer fein mixen, durch ein Sieb gießen. Fond mit Salz, Pfeffer abschmecken. Gelatine einrühren, 1,5 cm hoch in ein Gefäß füllen. Im Kühlschrank kalt stellen.

3. Pilze putzen, abreiben, in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, hacken. Öl erhitzen, Pilze 1 Minute anbraten. Schalotte zugeben, 1 Minute mitbraten. Salzen, pfeffern. Pilze beiseite stellen. Etwas Ricotta in die Hörnchen füllen. Pilz-Mix zugeben. Basilikumgelee in Würfel schneiden, auf die Füllung legen. Eine Schüssel mit Meersalz füllen, evtl. Basilikum überstreuen, Cornetti aufrecht hineinstellen.

Pro Portion: 290 kcal/1220kJ
1 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 23 g Fett

* *

Bezugsadressen S. 58:
IKEA, Service-Nummer: 0 18 05 / 35 34 35 (bundesweit), www.ikea.de; **Kahla**, im Fachhandel; **Maxwell**, im Fachhandel; **Stilfactorei**, www.stilfactorei.de; **Tafelstern**, www.tafelstern.de

Fürs Amüsement auf Tellern

Was den Gaumen beglückt, soll auch das Auge erfreuen. Schönes und neues Geschirr zum Servieren der kleinen Köstlichkeiten von Seite 54/55



1



2



3



4



5



6



7



8

1 Beauty: Pralinenplatte zum appetitlichen Servieren von Appetithäppchen. 36x20 cm (IKEA, um 10 €). **2 In Schale:** Harmonie von Form und Geschmack – Porzellan und Amuse-Bouche verschmelzen zur Einheit. Schälchen fasst 0,25 l (Kahla, Design Barbara Schmidt, um 10 €). **3 Wonne-Wännchen:** Buffetblüte für kleine Köstlichkeiten zum Löffeln. Für 0,3 l (Kahla, um 20 €). **4 Standfest:** Porzellan-Tüte – entworfen für Rote-Bete-Lollis aus der molekularen Restaurant-Küche. Auch dekorativ für alles „Greifbare" mit Stiel, z.B. Saté-Spieße. Ca. 10 cm hoch (Tafelstern, um 18 €). **5 Klassisch:** Löffel mit gebogenem Griff als „Standbein". Ca. 23 cm lang (Maxwell, um 4 €). **6 Doppelpack:** Darauf kommen zwei Überraschungen aus der Küche auf den Tisch. 22x9 cm (Tafelstern, um 19 €). **7 Mundgerecht:** „Tropfen" für einen Mund voll Leckeres. 14 cm lang (Maxwell, um 2 €). **8 Surprise:** Zum Kosten diverser Häppchen. 22 x 22 cm (Stilfactorei, um 22 €)



Geschmack an einem Hauch von Luxus

An ganz besonderen Tagen gönnen wir uns das Hochgefühl, genussvoll im Luxus zu schwelgen. Nicht nur kulinarisch. Highlights auf dem in Edelsteinfarben eingedeckten Tisch: exotische Blütenpracht und ein kräftiger Schuss Gold

MENÜ

* * * * * * * * * * * * * * *

vorspeise
Getrüffelte Ravioli mit Spinat und Eigelb

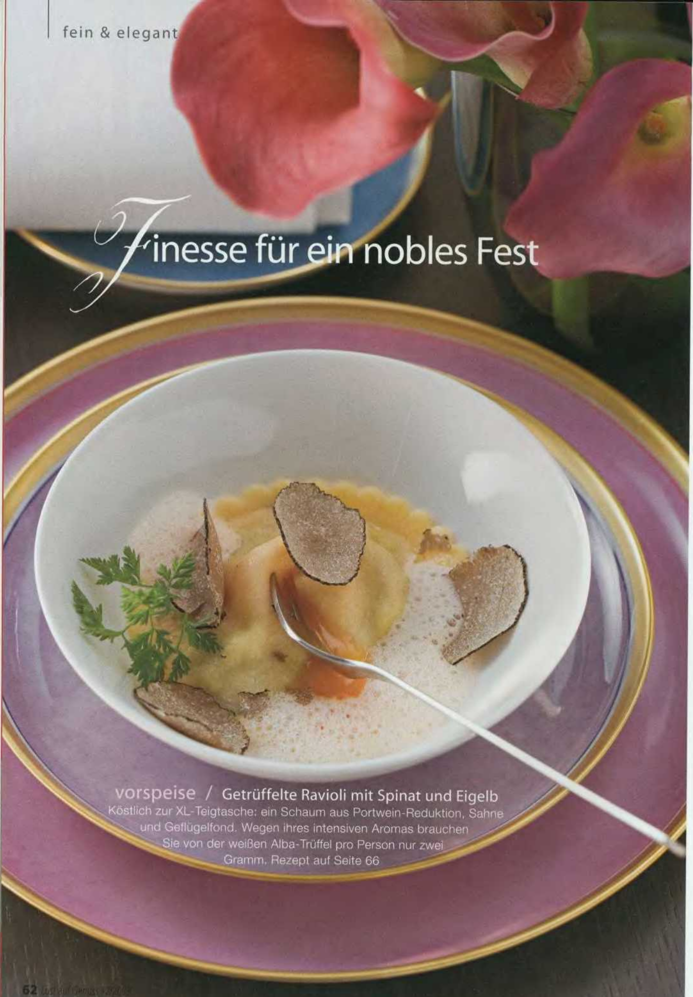
zwischengericht
Gebackener Garnelen-Croustillant mit Kartoffel-Gurken-Salat

hauptgang
Rinderfilet mit Olivenölcreme und Parmesankruste

dessert
Espresso-Crème-brûlée mit gebratener Mango

* Alle Rezepte für 6 Personen

Finesse für ein nobles Fest



vorspeise / Getrüffelte Ravioli mit Spinat und Eigelb
Köstlich zur XL-Teigtasche: ein Schaum aus Portwein-Reduktion, Sahne und Geflügelfond. Wegen ihres intensiven Aromas brauchen Sie von der weißen Alba-Trüffel pro Person nur zwei Gramm. Rezept auf Seite 66

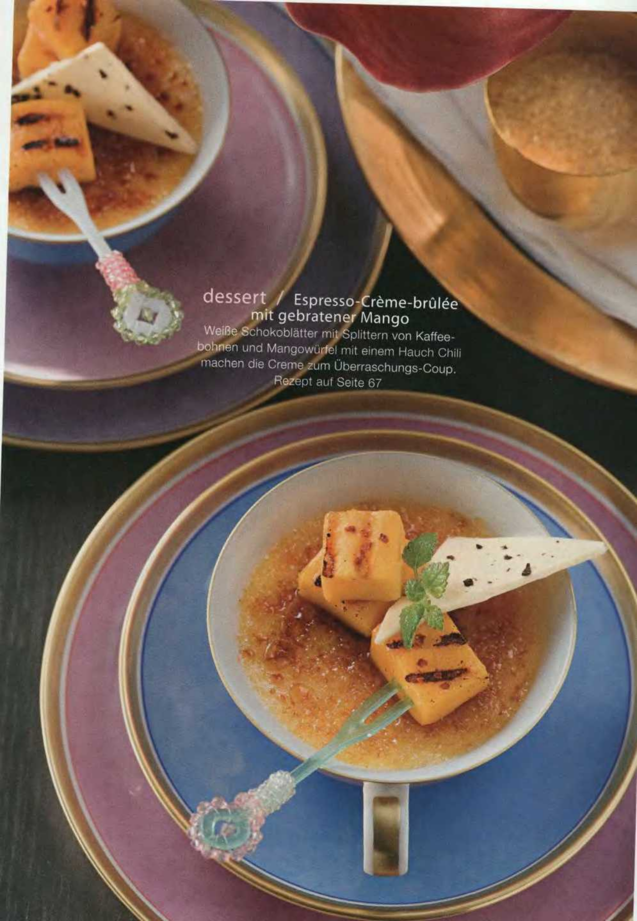


zwischengericht / Gebackener Garnelen-Croustillant mit Kartoffel-Gurken-Salat
Knusprige Krönung für den würzigen Salat: in Frühlingsrollenteig gebackene Garnelen. Rezept auf Seite 66

Favoriten aller Feinschmecker



hauptgang / Rinderfilet mit Olivenölcreme und Parmesankruste Feinschliff fürs Filet: Medaillons sanft im Ofen garen, mit Madeira-Reduktion, Püree und Parmesan-Chip servieren. Rezept auf Seite 67



dessert / Espresso-Crème-brûlée mit gebratener Mango

Weiße Schokoblätter mit Splittern von Kaffeebohnen und Mangowürfel mit einem Hauch Chili machen die Creme zum Überraschungs-Coup.

Rezept auf Seite 67

FEIN & EDEL – MENÜ FÜR 6 PERSONEN



1 Getrüffelte Ravioli mit Spinat und Eigelb

Bild auf Seite 62

Zutaten für 6 Portionen

FÜR DEN NUDELTEIG
150 g Mehl
100 g Hartweizen-Grieß
1 Prise Salz, 1 TL Olivenöl
3 Eier (Größe M)
FÜR DIE FÜLLUNG
200 g junger Blattspinat
2 Schalotten, 1 EL Butter
100 g Mascarpone
2-3 Tropfen Trüffelöl
Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss
1 Ei und 6 Eigelb (Größe S)
FÜR DIE SAUCE
50 ml weißer Portwein
200 ml Geflügelfond (Glas)
200 g Schlagsahne
2 Tropfen Trüffelöl
Salz, weißer Pfeffer
60 g kalte Butter in Würfeln
12 g frische weiße Alba-Trüffel
2-3 Zweige Kerbel

1. Für den Teig Mehl, Grieß und Salz in einer Rührschüssel gut mischen. Olivenöl mit den Eiern verquirlen. Eine Mulde ins Mehl drücken, Eiermischung hineingeben. Vom Rand her kneten, bis ein fester Nudelteig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie schlagen und 30 Minuten ruhen lassen.

2. Spinat waschen und trockentupfen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin andünsten. Spinat dazugeben, in 2-3 Minuten zusammenfallen lassen. Dann in einem Sieb gut abtropfen lassen und klein hacken.

3. Spinat mit Mascarpone verrühren, mit Trüffelöl, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 1 Ei in einer Schüssel verquirlen.

4. Aus dem Teig mithilfe einer Nudelmaschine 2 dünne Nudelbahnen ausrollen. Auf eine Bahn in genügend großem Abstand zueinander 6 Häufchen Spinat-Mix geben. Jeweils eine Mulde in die Häufchen eindrücken und darin vorsichtig je 1 Eigelb hineinsetzen. Teigränder um die Füllung herum mit dem verquirlten Ei einstreichen. Zweite Nudelbahn darüber legen. Die Ränder gut andrücken, die Ravioli ausstechen oder in Quadrate schneiden.

5. Portwein in einem kleinen Topf fast einkochen lassen. Mit Fond und Sahne ablöschen. Sauce mit Trüffelöl, Salz, Pfeffer würzen, 2-3 Minuten köcheln lassen.

6. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Ravioli darin 2 Minuten köcheln. Dabei darauf achten, dass die Eigelbseite nach oben zeigt. Ravioli vorsichtig aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Sauce erwärmen und mit der Butter schaumig aufmixen. Saucenschaum über die Ravioli geben und die Trüffel dünn darüber hobeln. Mit etwas Kerbel garniert servieren.

Pro Portion: 580 kcal/2440 kJ
33 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 41 g Fett

* * * * * * * * * * *

Bezugsadressen Seite 61-65:
S. 62-65: Teller und Besteck von **Schöner Essen**, Rindermarkt 1, 80331 München
S. 62-65: Tisch von **Deko-Leasing**, Tumblinger Str. 32, 80331 München
Seite 68/69:
Artedona, www.artedona.de, Tel. 0 89 / 45 69 20 66;
IHR Ideal Home Range, Info-Tel. 0 54 34 / 8 11 33;
Impressionen-Versand, Bestell-Tel. 01 80 / 5 23 23 41, www.impressionen.de;
Lambert, Brienner Str. 12, 80333 München, Tel. 0 89 / 28 70 08 30;
La Mesa, www.lamesa.de;
Stilfactorei, www.stilfactorei.de



2 Gebackener Garnelen-Croustillant mit Kartoffel-Gurken-Salat

Bild auf Seite 63

Zutaten für 6 Portionen

500 g kleine Kartoffeln (festkochend), Salz
2 EL Mayonnaise
2 EL Joghurt
½ TL Wasabi-Paste
2 EL Limettensaft, 1 TL Honig
Pfeffer, ½ Salatgurke
1 EL Sesamsamen
6 Riesengarnelen (geschält; je 50 g)
200 g Garnelen (geschält)
150 g kalte Schlagsahne
1 rote Chilischote
½ Bund Koriandergrün
3 Blätter Frühlingsrollenteig
1 Eiweiß (Größe M)
ca. 300 ml Pflanzenöl

1. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abschrecken, pellen und klein würfeln. Fürs Dressing Mayonnaise, Joghurt, Wasabi-Paste, 1 EL Limettensaft und Honig verrühren. Salzen und pfeffern, die Kartoffelwürfel darin marinieren. Gurke waschen, schälen, in lange, feine Streifen schneiden. Sesam rösten und darüber streuen.

2. Riesengarnelen am Rücken entlang einschneiden und jeweils schwarzen Darmfaden entfernen. „Normale" Garnelen abbrausen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und 1 EL Limettensaft marinieren. Garnelen ebenfalls vom Darm befreien, klein schneiden. Mit Sahne pürieren, salzen, pfeffern. Chili entkernen, fein hacken. Korianderblättchen fein hacken. Beides unter die Garnelen-Farce heben.

3. Die Frühlingsrollenteigblätter nebeneinander legen. Jeweils auf die untere Hälfte 1 EL Garnelen-

Farce streichen. Darauf 2 Garnelen setzen und mit übriger Garnelen-Farce bestreichen.

4. Teig an den Rändern mit Eiweiß bestreichen, zum Päckchen wickeln. Öl erhitzen, Päckchen darin in 4-5 Minuten langsam ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Kartoffeln und Gurkensalat anrichten. Mit Koriandergrün bestreut servieren.

Pro Portion: 700 kcal/2940 kJ
16 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 62 g Fett



3 Rinderfilet mit Olivenölcreme und Parmesankruste

Bild auf Seite 64

Zutaten für 6 Portionen

FÜR DIE OLIVENÖLCREME
250 g Kartoffeln (mehlig kochend), 200 g Knollensellerie, Salz, 80 ml Olivenöl
80 ml Milch, Pfeffer
50 g schwarze Oliven (entsteint)
FÜR DIE STEAKS
6 Rinderfilet-Medaillons (à 150 g; 3 cm dick)
1 TL grob gemahlener Pfeffer
1 EL Pflanzenöl
AUSSERDEM
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
400 ml Kalbsfond (Glas)
100 ml Madeira
100 g Parmesan
60 g kalte Butter in Würfeln
Fleur de Sel

1. Für die Olivenölcreme Kartoffeln und Sellerie schälen, klein schneiden, in Salzwasser garen. Durch die Presse in einen Topf drücken. Öl und Milch erwärmen, unterrühren. Creme mit Salz, Pfeffer würzen. Oliven klein hacken, unterheben. Ofen auf 85 Grad (Umluft nicht geeignet) vorheizen.

2. Steaks abbrausen, trockentupfen, mit Pfeffer einreiben. In einer Pfanne im heißen Öl pro Seite je 1 Minute scharf anbraten. Knoblauch und Thymianzweige kurz mitbraten. Steaks aus der Pfanne nehmen, auf dem Grillrost (Alufulie oder Backblech darunter platzieren) im Ofen in ca. 40 Minuten medium garen. Bratensatz in der Pfanne mit Kalbsfond und Madeira ablöschen. Auf 150 ml einkochen, salzen und pfeffern.

3. Parmesan fein reiben. Nacheinander je 1 EL Parmesan in eine beschichtete Pfanne geben. Käse mit einem Löffel flach drücken und daraus Kreise (ca. 12 cm Ø) formen. Erhitzen, bis die Parmesankreise auf der Unterseite zu bräunen beginnen. Pfannenboden in kaltes Wasser tauchen und die Knusper-Chips herausnehmen. Auf diese Weise 6 Parmesan-Chips herstellen.

4. Sauce erwärmen, mit kalter Butter abbinden, dabei nicht mehr kochen lassen. Fleisch mit Fleur de Sel bestreuen. Zum Anrichten die Filets auf vorgewärmte Teller verteilen, etwas Olivenölcreme und je 1 Parmesan-Chip darauf geben. Mit Sauce servieren. Wer will, kann noch glasierte Lauchzwiebeln dazureichen.

Pro Portion: 610 kcal/2570 kJ
14 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 40 g Fett



4 Espresso-Crème-brûlée mit gebratener Mango

Bild auf Seite 65

Zutaten für 6 Portionen

BITTE BEACHTEN: KAFFEE MUSS ÜBER NACHT ZIEHEN
2 ½ EL Kaffeebohnen
750 g Schlagsahne
150 ml Milch
60 g Zucker
10 Eigelb (Größe M)
100 g weiße Kuvertüre
7 TL Rohrzucker
1 Mango (400 g)
1 Prise gemahlener Chili
1-2 Zweige Minze

1. 1 ½ EL Kaffeebohnen, Sahne, Milch und Zucker in einem Topf aufkochen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Am nächsten Tag Backofen auf 90 Grad (keine Umluft) vorheizen. Kaffee-Sahne-Mix durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, erwärmen (nicht kochen lassen). Eigelbe in einer Schüssel mit der Espresso-Milch verrühren. In 6 ofenfeste Tassen oder Gläser (3-4 cm hoch) einfüllen, im Ofen bei 90 Grad 1 Stunde garen.

3. Kuvertüre klein hacken, im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Ein Blech mit Frischhaltefolie auslegen, Kuvertüre dünn darauf aufstreichen. Übrige Kaffeebohnen (1 EL) fein hacken und die Kuvertüre damit bestreuen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit einem heißen Messer in Stücke schneiden.

4. Je 1 TL Rohrzucker auf die Creme geben, mit dem Flambierbrenner karamellisieren. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. In 1-2 cm große Würfel schneiden und mit übrigem Rohrzucker (1 TL) und Chili bestreuen. Die Mangowürfel in einer beschichteten Grillpfanne 1-2 Minuten braten.

5. Crème brûlée mit Mangowürfeln und Schokoblättern anrichten. Mit Minzeblättchen garnieren.

Pro Portion: 700 kcal/2940 kJ
35 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 57 g Fett

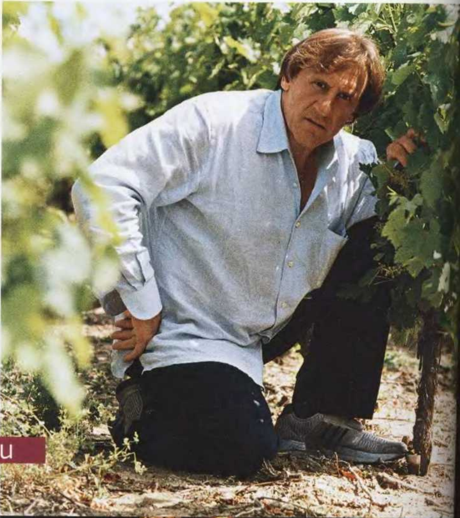
Lust auf Genuss magazin kreativ

Wenn Sie umblättern, landen Sie in einer Trend-Show: bei Prominenten mit eigenen Weinbergen, bei angesagten Karaffen und Gläsern für Wasser, bei Fondues im neuen Look. Und beim kunstvollen Serviettenfalten, das derzeit wieder „in" ist

Weine mit

Was macht man, wenn man als Promi schon alles hat? Wein natürlich. Prominente für sich entdeckt, ihre eigenen Reben zu keltern.

Der erste Promi-Winzer hieß Dschamshid, war König von Persien und kam mehr durch Zufall mit Wein in Verbindung. Er hatte Trauben in seiner Scheune vergessen. Die fingen an, zu gären und als er von dem Brei naschte, begann er, leicht zu schwanken. Der Wein und seine Kraft waren erfunden. Eine Geschichte, deren Wahrheitsgehalt, das Ganze spielte sich um 2500 vor Christus ab, nicht mehr so richtig nachgeprüft werden kann. Aber Könige, Kaiser, Staatenlenker, die wahren Prominenten ihrer Zeit, hatten schon immer einen besonderen Zugang zum Wein. Kaiser Friedrich II. kümmerte sich im 12. Jahrhundert um seinen Wein auf Sizilien, Ludwig XIV. ließ in Versailles seine Trauben reifen und Thomas Jefferson, dritter Präsident der Vereinigten Staaten, kelterte auf seinem Landsitz Montecello in Virginia.



Gérard Depardieu

Winzer aus Leidenschaft

Heutzutage, da die wahren „Könige" im Schaugeschäft zu finden sind, versuchen viele auch dort, eigene Reben anzubauen. Und es gibt darunter durchaus ein paar „big shots", die wirklich Spaß am Wein haben, ihre Weine auch verkaufen, um die Keller zu modernisieren und die Weinberge zu optimieren.

Gérard Depardieu zum Beispiel. Der hatte sich 1989 in Anjou an der Loire im Weingut „Château de Tigné" eingekauft. Dort keltert er Rebsorten wie Cabernet Franc und Chenin Blanc, stiefelt selbst in seinen Weinbergen herum, schneidet Triebe zurück oder überwacht die „Assemblage" im Keller. Und produziert Weine, die haargenau seinem Typus entsprechen: rustikal, maskulin, mit vielen Ecken und Kanten. „Ich mache ehrliche Weine, die nach Heimatboden schmecken", sagt er. Oder, wie er seine Weine blumig selbst beschreibt: „Sie setzen in ihrer Feurigkeit, Strenge und ländlicher Schlichtheit subtile Empfindungen frei." So wie seine „Cuvée Cyrano", aus 80 Prozent Cabernet Franc und 20 Prozent Cabernet Sauvignon, ein idealer Essensbegleiter für Wild und Rind. „Von der Schauspielerei habe ich jetzt die Schnauze voll", behauptet er. „Ich will nur noch mit Leuten zusammen sein, die ich wirklich mag." Wie die Kellermeister seiner sechs Weingüter auf der ganzen Welt. Doch sein Lieblingsweingut ist







„Meine Weine sind feurig, setzen subtile Empfindungen frei", sagt der Winzer Gérard Depardieu

VIP-Status

Jedenfalls haben immer mehr

Ein Bericht von Helga Baumgärtel





immer das „Château de Tigné“ im Loire-Tal, dort, wo er geboren wurde (www.chateaudetigne.com).

Als Neuestes hat sich der Wein-Mime einer eigenen Schaumweinproduktion verschrieben. Zusammen mit einem berühmten Weinhaus hat er seine Cuvée „Taille Princesse de Gérard Depardieu“, einen hervorragenden feinperligen Crémant mit Aromen von Stachelbeeren, reifen Äpfeln und Birnen kreiert. Für 24,90 € bei Vincent Becker, Ebringen, Tel. 0 76 64 / 9 79 80, www.vincent-becker.de

Weitere Depardieu-Weine bekommen Sie bei Piri-Piri, Wiesbaden, Tel. 06 11 / 2 04 78 68.



Durch die Eltern schon früh mit Spätburgundern bekannt: Superstar Madonna

Madonna

1 Million für Papas Reben

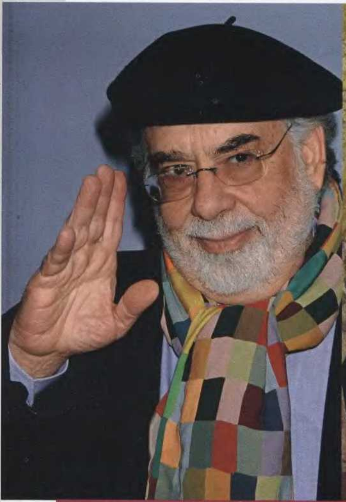


Tony Ciccone heißt er. Er ist Winzer. Und Vater von Maria Louisa Ciccone – besser bekannt als Madonna. Mit fast einer Million Dollar hat sich Madonna am Weingut ihrer Eltern in Michigan am Lake Michigan beteiligt. Die Spätburgunder und Gewürztraminer des Weinguts verkaufen sich gut. Noch besser natürlich Madonnas eigener Wein: „Confessions“. Der kostet 32 Dollar die Flasche und ist leider – zumindest vorläufig – nur in den USA zu kaufen (www.cicconevineyards.com; www.celebritycellars.com).



Madonnas Eltern im Weinberg, wo die Reben für den Wein ihrer Tochter wachsen: „Confessions Spätlese“

Prominenten tief ins Glas





Zweimal zum „Winery of the Year" gekürt: Coppolas „Inglenook-Château" in Napa Valley

Francis Ford Coppola

Sieht gern rot

„Apokalypse now", „Der Pate", „Bram Stoker's Dracula" – was Regisseur, Drehbuchautor, Produzent und Oscar-Preisträger Francis Ford Coppola in seinem Leben schon „abgeliefert" hat, war oft harter Tobak. Sanftere Töne schlägt er als Winzer an.

1975, als er ein Anwesen im amerikanischen Napa Valley vom finnischen (!) Weinbau-Pionier Gustav Niebaum kaufte, tat er das erst mal nur zum Wohnen mit Ehefrau Eleanor. Aber: Im Keller fand er ein paar Kisten mit fast 100 Jahre alten Weinen, die noch sensationell waren. Coppola hatte Blut bzw. Rotwein geleckt!

1995 kaufte er das Inglenook-Château sowie anliegende Weinberge dazu und fing an, mithilfe von Weinmacher Scott McLeod professionell Wein zu machen. Hauptsächlich auf der Basis von Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel und Syrah.



Zum Wohle eines großen Regisseurs: drei große Coppola-Weine aus der Diamond-Serie

Gleich zweimal wurde das Niebaum Coppola Estate in Amerika von „Wine & Spirits" aus 8300 Weingütern weltweit zur „Winery of the Year" gekürt. Und als Favorit vieler Weinkenner gilt wegen seiner ganz und gar unkalifornischen Herausforderung ein Syrah-Wein: Francis Coppola, Diamond Series Green Label Syrah 2006. Kirschen, Blaubeeren, Pflaumenkompott, dunkle Schokolade mit einem kleinen Pfeffer-Näschen. Sehr komplex und toll für Winterabende mit Lebkuchen, ideal zur Weihnachtsgans mit Rosinen- und Pflaumenfüllung!

Für 22,90 € bei inter-wein.de,
Tel. 0 40 / 39 90 67 53, Fax -39 90 67 54,
www.inter-wein.de





Das Tor zum Niebaum-Coppola-Estate: für den berühmten Regisseur das Tor zum privaten Glück

Sting

10 Prozent für die Umwelt

Und da ist auch noch Sting, ehemaliger Sänger und Bassist der Band „The Police". Auch er ist unter die seriösen Promi-Weinmacher gegangen. Unter seinem Geburtsnamen Gordon Sumner kaufte er zusammen mit seiner Frau Trudie Styler das aus dem 16. Jahrhundert stammende Anwesen „Tenuta del Palagio". Ein 300 Hektar großes Gut, 30 Kilometer südlich von Florenz. Mit 40 Hektar Rebfläche produziert er auf „I Serrestori" aus der Sangiovese-Traube einen hervorragenden Roten.

Sting und seine Frau, beide Anhänger des ökologischen Anbaus – seit Jahren produzieren sie bereits Honig und Olivenöle nach umweltbewussten Maximen – wollen schon im nächsten Jahr 30000 Flaschen ihres toskanischen Rotweins (Jahrgang 2007) unter dem Namen „Tenuta del Palagio" auf den Markt bringen. Und wie bei Honig und Olivenöl: Auch beim Wein wird die Familie 10 Prozent vom Erlös an Umweltorganisationen spenden. Infos unter www.palagioretreats.com

Wer Stings Weine schon vorab genießen will – entspannen, vielleicht meditieren oder sich mit Yoga-Übungen vom Tagesstress entfernen will, findet im Palazzo „Tenuta del Palagio" gute Möglichkeiten.



Musiker Sting: Experte für Wein, Weib und Gesang



Spaziergang im Weinberg Winzer David mit Heidi Klum, Seal, Ehefrau Victoria – und Handy…



David Beckham

Bei Victoria mit Wein am Ball…

Was schenkt man einer Frau, die schon alles hat? David Beckham, der Fußballstar, der so ziemlich alles an seinem Körper vermarktet, was sich vermarkten lässt, hat seiner Ehefrau Victoria zum 34. Geburtstag in Napa Valley – nördlich von San Francisco – nicht nur einen Weinberg, nein, gleich ein ganzes Weingut geschenkt. Zwölf Millionen Dollar soll das Präsent gekostet haben, munkelt man. Vorläufig soll der Beckham-Tropfen nur für den Eigenverbrauch gedacht sein. Hoffentlich war's ein guter Jahrgang.

Im Trend: Wasserkaraffen

Wasser ist Lebenselixier, ob still, zurückhaltend oder quicklebendig. Bei Tisch auch stets der perfekte Begleiter für edle Weine. Ein Grund mehr, es aus Karaffen edel einzuschenken



1 Schönheit mit Schliff
Eine schwere Karaffe aus Kristall mit klingendem Namen: Flow. Den Fluss des Wassers symbolisiert die geschwungende Gravur auf Karaffe und Glas (von Villeroy & Boch, Karaffe 1 l Volumen, um 52 €, Glas 10 cm hoch, um 11 €)

2 Ein Tropfen in Glas und Karaffe
Hier geht nichts daneben: Mit der handgearbeiteten schwedischen Designer-Karaffe lässt es sich leicht und sauber einschenken. Hübscher Gag: Ein dekorativer weißer Tropfen aus Glas versteckt sich im Boden von Karaffe und Glas (Intermezzo von Orrefors, Karaffe 1,1 l Volumen, um 100 €, Glas ab 22 cl, um 36 €)

3 Edler Silberkrug
Nobler Auftritt für die große Tafel: versilberter Wasserkrug mit Anemone. Klassisches „Art-nouveau-Dekor". Der Entwurf dieser einst „neuen Kunst" stammt aus dem Jahr 1902 für das Etikett des Champagner-Hauses Perrier-Jouet (von Christofle, über Artedona, 1,5 l Volumen, um 580 €)

4 Für die Bar
Modernes Design aus schwerem Kristall. Die elegante französische Karaffe wirkt besonders vornehm auf der Hausbar, wenn Wasser, z.B. für Whiskey oder Pernod, gefragt ist. Passend dazu gibt es auch Gläser (von Hermès, Karaffe, 65 cl Volumen, um 375 €, Glas ab 75 €)

5 Farbe auf dem Tisch
Hier bekennt Glas Mut zur Farbe. Die blaue, kugelförmige Karaffe liegt auf einem stabilen Untersetzer. Auch als Wein-Dekanter geeignet. Passend dazu: bunte Gläser (von Stölzle Lausitz, Karaffe, 1,5 l Volumen, um 35 € incl. Glas-Untersatz, Glas um 6 €)

6 Krug mit Schräglage
Universalkrug aus Glas, nicht nur für Wasser, auch für Saft. Schlicht im Auftritt besticht er durch raffinierte Form. Perfekt für die Hausbar (von Schott Zwiesel, 1 l Volumen, um 40 €)

7 Fest im Griff
Originell & sinnvoll: Karaffe und Glas haben eine Griffmulde, das Glas schmiegt sich perfekt in die Hand (von Glass & Co/Poletto, Karaffe, 1 l Volumen, um 30 €, Glas ab 7 €)

8 Wasserblaue Schönheit
Nobler Blickfang: blaue Karaffe, hergestellt aus Recycling-Glas. Ein raffiniertes neues Verfahren macht es möglich (von Kosta Boda, 1,7 l Volumen, um 90 €, Glas 35 €)



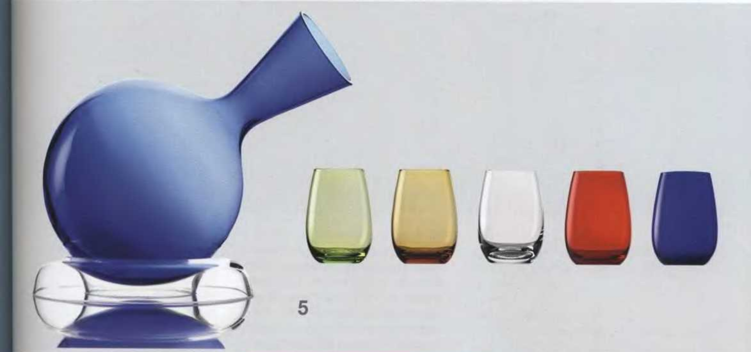
2



3



4



5



6



7



8

Applaus für Fondue-Stars



Glanzvoller Auftritt

Nicht nur funktionell, auch fürs Auge ein Highlight auf dem Tisch: Der Edelstahltopf ist mit edlen Swarovski-Kristallen besetzt. Das funkelnde Rechaud hat einen Sicherheits-Pastenbrenner, der auch beim Köcheln gefahrlos zu bedienen ist (von Stöckli, um 210 €).

Das gefällt uns: Der Topf hat einen Magnetboden, eignet sich auch für Induktionsherde.

Jetzt wird's gemütlich: Die neuen Töpfe für Fleisch-, Fisch- und Käse-Fondue sind (auch optisch) ein schöner Anlass, bei Tisch mal wieder mit Freunden zusammenzukommen







Kupfer für Gourmets

Edel: „Pfännchen" aus mattem, gebürstetem Kupfer. Der Topf besitzt einen dicken Aluminium-Kern, darf auch auf einen Gasbrenner gestellt werden (von Spring, um 200 €).

Das gefällt uns: Coole Optik aus Kupfer mit geschwärztem Edelstahl (Sockel und Griffe).

Einer für alles

Universaltalent: Der Topf aus Gusseisen ist innen emailliert. Wegen extrem guter Wärmeleitung und glatter Beschichtung ideal sowohl für Fleisch- als auch für Käse-Fondues. Für Öl und Brühe geeignet (von Staub, um 155 €).

Das gefällt uns: der praktische Stielgriff.

Klassiker aus Stahl

Blanker Fondue-Topf aus Edelstahl mit Pastenbrenner. Ideal zum Brutzeln und Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse in Öl oder Brühe (von WMF, um 120 €).

Das gefällt uns: Den Topf mit Sandwichboden kann man auch auf dem Herd benutzen.





Rustikal und gemütlich

Mit diesem robusten Set kommt Hütten-Flair auf den Tisch. Im Gusseisentopf gelingt alles: mit Brühe, Öl, Käse und sogar mit Schokolade (von Le Creuset, um 200 €).

Das gefällt uns: Innen emailliert, lässt sich der Topf leicht und schnell reinigen.

Elektrisch am Start

Dieses Elektro-Fondue ist ein Allrounder: Im Keramiktopf (Bild) schmelzen Käse und Schokolade. Zum Set gehört noch ein Edelstahltopf für Fleisch und Fisch (von Unold, um 40 €).

Das gefällt uns: Ob Fleisch oder Käse – eine Temperaturregelung steuert die Hitze.

Fragen zum Fondue: Was stimmt, was nicht…?

„Und jetzt einen Schnaps!"

Das wünschen sich nach einem Käse-Fondue viele – für die Verdauung. „Lieber nicht!", sagen Experten. Besser Schwarztee trinken, der hilft wirklich. Oder wenn es unbedingt Schnaps sein soll, dann Kräuterschnaps.

Alter oder junger Käse?

Zu junger wird beim Erhitzen zäh, mindestens 14 Monate sollte Käse fürs Fondue gereift sein. Dann ist er meist auch schon schön würzig.

Fleisch & Fisch in die Brühe?

Wunderbar. Sie vertragen sich bestens und nehmen sich gegenseitig nichts vom Geschmack. Auch Gemüse darf noch mit rein. Alles zusammen ergibt eine wunderbare Suppe für den nächsten Tag.

Fotos: Werkfotos (6). Alle Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

Rezept-Register







Lust auf Genuss magazin

Perfekte Menüs

Redaktionsdirektorin und Chefredakteurin: Birgitt Micha
Stellvertretende Chefredakteure: Gaby Höger, Anke Krohmer
Art Director: Hans-Jürgen Riegel (Mitgl. d. Chefred.)
Textchef: Barbara Fedra (Mitgl. d. Chefred.)
Autorin: Barbara Schmidt
Titelfoto: Eising FoodPhotography / Martina Görlach; Foodstyling: Monika Schuster
Arrangements und Fotografie: FoodPhotography Eising / Martina Görlach
Foodstyling und Rezeptentwicklung: Michael Koch
Requisite: Ulla Krause
Rezepte S. 30: Thomas Sixt, **Rezepte S. 52:** Jörg Götte
Styling S. 24-29 und 48-51: Elke Westphal
Chef vom Dienst: Gabriele Mraz, Sonja Ratkovic (Stv.)
Redaktion Magazin: Barbara Fedra, Gaby Höger, Ulrike Engleder
Bildredaktion: Sabine Jung, Carolin Stuiber
Schlussredaktion: Irmgard Schultheiß (Ltg.), Dagmar Slama, Christine Uschold-Schlör
Grafik: Josef Gatterstaller (Ltg.)
Bildbearbeitung: Alexander Weißenböck, Martina Schuler
Leserservice: Brigitte Zöllner, Telefon (0 89) 92 50 21 50, Fax (0 89) 92 50 21 60
Verantwortlich für den Redaktionsteil: Birgitt Micha, Anschrift siehe Verlag
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Telefon (0 89) 9 25 00, Fax (0 89) 92 50 30 30
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung: Reinhold G. Hubert, Frank J. Ohlhorst
Verlagsleiter: Jürgen Brandt
Stellv. Verlagsleiterin: Heike Rudolph
Advertising Director: Konstanze Hacke
Telefon (07 81) 84 52 56
Objektleitung: Nadine Mundschenk
Burda Community Network GmbH
Geschäftsführer: Andreas Schilling
Telefon (0 89) 92 50 27 70 oder (07 81) 84 34 34
Promotion: Carolin Zumsteg
Telefon (0 89) 92 50 29 07, Fax (0 89) 92 50 25 38
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Claudia Hörth, Telefon (07 81) 84 22 57
Zurzeit gültige Anzeigenpreisliste Nr. 13 vom 1.1.2009
Redaktionsverwaltung: Anke Segräfe (Ltg.)
Syndication: report Bilder-Dienst GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Telefon (0 89) 92 50 31 23, Fax (0 89) 92 50 37 49
E-Mail: info@report-bilder-dienst.de
www.report-bilder-dienst.de
Vertriebsleiter: Peter Walker
Meine Familie & ich Verlag GmbH, Offenburg
Telefon (07 81) 84 22 65
Einzelpreis in Deutschland: € 3,80 inklusive 7 % MwSt.
Abonnementpreis € 3,80 pro Heft inklusive 7 % MwSt., im Ausland zuzüglich Porto, Auslandspreise auf Anfrage
Abonnenten-Service:
MFI Meine Familie & ich Verlag GmbH, Postfach 62
77649 Offenburg, Telefon (0 18 05) 38 37 59
(€ 0,14 pro Minute aus dem deutschen Festnetz, abweichende Preise für Anrufe aus den Mobilfunknetzen)
E-Mail: mfi@burdadirect.de
Bankverbindung: Dresdner Bank AG, Offenburg, Konto 723 233 000, BLZ 680 800 30
MFI MEINE FAMILIE UND ICH Verlag GmbH
Alleinige Gesellschafterin Burda GmbH: Hubert Burda Media Holding GmbH & Co. Kommanditgesellschaft Offenburg/München. Alleiniger Kommanditist und Gesellschafter der Hubert Burda Media Holding Geschäftsführungs-GmbH: Prof. Dr. Hubert Burda
Druck: Vogel Druck und Medienservice GmbH & Co. KG, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg

Hubert Burda Media

ISSN 0933-0828
Printed in Germany